

## West Coast IPA

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **540 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **594 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **683.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **504 L**
- Całkowita objętość zacieru **672 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **504 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **347.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **683.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale                 | 150 kg (89.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal        | 12 kg (7.1%)   | 70 %       | 160 |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt | 6 kg (3.6%)    | 82.5 %     | 49  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 950 g | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Centennial             | 720 g | 20 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Cascade                | 550 g | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra                  | 550 g | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade                | 675 g | 10 dni | 6 %        |
| Na zimno  | Citra                  | 675 g | 10 dni | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 6000 ml | Fermentis    |