

## West Coast Polish IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carared        | 1 kg (14.7%)  | 74 %       | 50  |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt   | 5 kg (73.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.4%) | 80 %       | 5   |
| Cukier | Cukier                     | 0.3 kg (4.4%) | 98 %       | 1   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla  | 35 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | lunga    | 35 g  | 58 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga    | 15 g  | 14 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla  | 15 g  | 12 min | 7 %        |
| Gotowanie | Lubelski | 15 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lubelski | 15 g  | 1 min  | 4 %        |
| Na zimno  | lunga    | 30 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Sybilla  | 30 g  | 2 dni  | 7 %        |

|          |          |      |       |     |
|----------|----------|------|-------|-----|
| Na zimno | Lubelski | 45 g | 2 dni | 4 % |
|----------|----------|------|-------|-----|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| US-05        | Ale        | Gęstwa       | 300 ml       | Fermentis           |