

## WEST COAST SINGLE HOP DIPA 18,3 BLG # 85

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.8%)	70 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (4.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Płotowy 149 Polish Hops	50 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Płotowy 149 Polish Hops	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Płotowy 149 Polish Hops	100 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile