

# West Coast Tea IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **73**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.35 kg (68.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 1 kg (15.7%)    | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Vienna Malt   | 1 kg (15.7%)    | 79 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wai-iti          | 70 g  | 40 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | Rakau (NZ)       | 20 g  | 40 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 50 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Wai-iti          | 30 g  | 10 min | 4.1 %      |
| Na zimno  | Citra            | 100 g | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy           | 100 g | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Rakau (NZ)       | 30 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki owsiane    | 500 g | Zacieranie        | 90 min |
| Ziolo           | herbata Earl Gray | 50 g  | Gotowanie         | 2 min  |
| Ziolo           | herbata Earl Gray | 50 g  | Fermentacja cicha | 2 dni  |