

## West Cost IPA Leó Browar light +

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	90 g	4 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflook	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek potasu	3 g	Zacieranie	70 min