

# West Cost IPA Leó Browar

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68.5C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (29.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	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	Simcoe	90 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	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	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflook	5 g	Gotowanie	10 min