

# Wybrzeże Sekwoi - West Coast Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Base Malt	3 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	200 g	2 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7-8 dni w 17-18 st. C)  
Cicha (7-8 dni w 17-18 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (110 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.

Na zdrowie

(Koszt surowców w TB: 111,5 zł)

*23 mar 2017, 17:37*