

## WEST COAST IPA # 4

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **73**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.9 kg (97.2%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (2.8%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	3 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	1 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew West Coast Ale BRY-97	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	60 min