

## WEST COAST IPA # 5

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- 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 **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris OtterLow Colour	7.5 kg (94.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (5.1%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	2 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	60 g	2 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	60 g	2 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	2 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

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