

West Coast

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.95 kg (54.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.98 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.33 kg (9.2%)	85 %	4
Cukier	Cukier	0.33 kg (9.2%)	100 %	0

Drożdże

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