

West Coast

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński (W)	4.2 kg (91.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra 2020	25 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	citra 2020	25 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	mosaic 2020	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	simcoe 2020	100 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	amarillo 2020	50 g	2 dni	8.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------