

West coast

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	7.7 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %