

West Coast

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
------------	-------------	--------	-----------	--------