

West Coast pl 3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt malteurope	5.2 kg (78%)	80 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.65 kg (9.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Red crystal fawcett 400	0.02 kg (0.3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	30 g	10 min	7.4 %
Gotowanie	Crystal	30 g	10 min	2.4 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial pl	30 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook pl	30 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Crystal	30 g	30 min	2.4 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial pl	30 g	30 min	5.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min