

West Coast WT-test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (11.1%)	60 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	55 min	5.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's