

# West Coast Zatorze

---

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **11.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **81 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **50 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **50C**
- Keep mash **25 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10
Grain	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10%)	77 %	115

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Boil	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Boil	Chinook	25 g	5 min	13 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	7 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- carapils® (Weyermann)

Dzięki specjalnemu sposobowi zacierania i delikatnemu suszeniu (brak prażenia w wysokiej temperaturze) w słodzie tym powstają duże ilości dekstryn odpowiedzialnych za pełnię smaku, a sód zachowuje bardzo jasną barwę. Dodatek tego srodu przy zacieraniu infuzyjnym może dać efekty, które można osiągnąć stosując dekokcję. Efekt: mocniejsza piana i pełniejszy smak w gotowym piwie.

*Jan 10, 2017, 11:13 PM*