

14. West Coast Blaster

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **14.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5.84 kg (79.4%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.47 kg (6.4%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.47 kg (6.4%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.24 kg (3.2%)	72 %	236
Ziarno	Victory Malt	0.24 kg (3.2%)	73 %	49
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.09 kg (1.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	31 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	28 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	28 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	28 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	11 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min