

18 West Coast

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (48.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.2%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Gotowanie	mech irlandzki	1 g	15 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %