

## #20 West Coast

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (76.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (23.1%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra      | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 15 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 15 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 15 g  | 20 min | 4.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 15 g  | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 15 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 15 g  | 5 min  | 4.6 %      |
| Na zimno                  | Citra      | 20 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Centennial | 20 g  | 4 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Lemon drop | 20 g  | 4 dni  | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlflock | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |