

## #20 West Coast

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- 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