

## 37 WEST COAST

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	55 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %