

## #42 West coast

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (64.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13 %
Na zimno	Galaxy	30 g	---	15 %
Na zimno	Chinook	20 g	---	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM-54	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Woda oaza	20000 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	Gips	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	0.5 g	Gotowanie	10 min