

## Double west coast

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **6.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.3 kg (89.8%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.12 kg (2%)	74 %	160
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.48 kg (8.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	16 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis