

# Holy West Coast

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **92**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	2 kg (12.5%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	100 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---