

# Kato West Coast

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	5 kg (79.4%)	80.5 %	2
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.65 kg (10.3%)	100 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg (10.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	40 min	13 %
Whirlpool	Azacca	50 g	30 min	10.8 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	25 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	20.5 %
Na zimno	Eukanot	24 g	4 dni	20.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- Citra, Eukanot i Sabro w formie Cryo
- Zamiast płatków pszenicznych płatki ryżowe.

Warzenie 19.10.2023  
Chmiel na zimno 02.11.2023  
BLG początkowe 14.5, końcowe 2.0  
Nagazowanie 2.5vol przy użyciu glukozy  
*18 paź 2023, 11:57*