

LAB#11 West Coast

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **85 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **93.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **102.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69 L**
- Całkowita objętość zacieru **92 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **69 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **56.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **102.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (52.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (30.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	2 kg (8.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	100 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	100 g	15 min	12 %
Gotowanie	Strata	100 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %