

# Owocowy West Coast

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale   | 2 kg (40%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Pilzneński | 3 kg (60%) | 81 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g  | 45 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Cascade    | 40 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Citra      | 20 g  | 15 min | 12.9 %     |
| Whirlpool | Citra      | 30 g  | 0 min  | 12.9 %     |
| Na zimno  | Citra      | 50 g  | 3 dni  | 12.9 %     |
| Na zimno  | Cascade    | 60 g  | 3 dni  | 7.1 %      |
| Na zimno  | Centennial | 40 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                |        |                   |       |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango    | 1700 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Pulpa Marakuia | 1720 g | Fermentacja cicha | 7 dni |