

Sesyjny West Coast

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (21.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (12.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	1 min	10 %
Na zimno	Willamette	15 g	4 dni	5 %
Na zimno	Oktawia	10 g	4 dni	7.1 %