

## #Sowa 52 - West Coast

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **69**
- SRM **9.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.5 kg (8.1%)	75 %	13
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (27.4%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	40 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------