

# WeastCoast Athum Tactics

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5.5 kg (84.6%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Talus	50 g	6 dni	25 %
Na zimno	Sabro	50 g	6 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	NaCl	8 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min