

## West Coast 02-2021

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.9 kg (16.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	90 g	15 min	12 %
Na zimno	Mosaic	90 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis