

WEST COAST #1

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **82**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	7 kg (87.5%)	80 %	5
Cukier	Glukoza	0.6 kg (7.5%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	0.3 kg (3.8%)	83 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	90 min	14 %
Gotowanie	Columbus	20 g	45 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	9 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	10 %

Hopstand w 75-78C przez 30min				
Na zimno	Columbus	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden kveik	Ale	Suche	10 g	House culture
Puszczone w i grzane do 20C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min