

West Coast 1 high noon PK

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (79%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 0.4 kg (9.9%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Münchner Malz Best | 0.4 kg (9.9%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.05 kg (1.2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 5 g | 5 min | 14.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 5 min | 11.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 5 min | 5.8 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 20 min | 14.5 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 20 min | 11.6 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 20 min | 5.8 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 2 dni | 14.5 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 11.6 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 2 dni | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| BRY-97 American West Coast | Ale | Gęstwa | 500 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 3 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2 g | Zacieranie | --- |