

West Coast

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **7.7**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (86.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	120 min	10 %
Whirlpool	Equinox	30 g	120 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	40 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11.5 g	---