

West Coast #13 (#3)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **64**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **44.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	70 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sybilla	100 g	5 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis