

## West Coast

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **64**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MepAle	2.2 kg (38.2%)	75 %	6.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.66 kg (46.2%)	75 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (13.9%)	65 %	2
Cukier	Cukier	0.1 kg (1.7%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %