

## West Coast 2.0

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **69**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (87.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (12.5%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Azacca	35 g	20 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega
Hornindal	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(Redukwas)	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.3 g	Zacieranie	0 min

## Notatki

- Kwas mlekowy 80% 1.3ml-22l wody do wysładzania.  
Profil wody (jasny, chmielowy):Ca-111.3/Mg-4/Na-4/Cl-50.6/SO4-149.8/HCO3-99/  
Start fermentacji w 20°C, po 4 dniach stopniowe podnoszenie temperatury do 25°C.  
*11 lut 2022, 17:48*