

West Coast 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	mech irlandzki	1 g	10 min	1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	---