

## west coast

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **4.5**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (8.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis