

## West Coast

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **49.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (91.7%)	80 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	1 kg (8.3%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Zula	200 g	15 min	10.6 %