

West Coast

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **81**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	5.6 kg (78.9%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.1%)	70 %	2
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (2.8%)	78 %	20
Cukier	cukier biały	0.3 kg (4.2%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's