

## west coast 4.0

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (90.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.2 kg (3.3%)	--- %	---
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.2 kg (3.3%)	76 %	69

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	izabella	50 g	10 min	5 %
Gotowanie	oktawia	50 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Puławski	50 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile