

West Coast

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 1 kg (22.2%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|-------------|--------|-----------|--------|