

## West Coast

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **89**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.25 kg (50.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Cukier	Glukoza	0.63 kg (9.9%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	50 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	20 min	5.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfoc	2 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---