

## West Coast

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.4%)	80 %	4
Cukier	Cukier biały	0.15 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	60 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's

### Notatki

- Warzone 16.08  
Drożdże zadane w 18 st.

Chmielone na zimno 28.08  
Rozlew 03.09 - błąg końcowe 4.5  
*16 sie 2023, 20:15*