

## West Coast

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (8%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0 kg	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe PK	75 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe PK	25 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra TB	200 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	200 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	200 g	3 dni	11 %

### Notatki

- Woda RO 43L, kran 4L  
zacieranie 47L - kwas 4 ml, gips 5 gr

wyśładzanie 5.5 + 0.5 L - kwas mlekowy 4ml  
1 gru 2023, 00:05