

## west coast

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **73**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (26.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.12 kg (1.6%)	75 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.3%)	78.3 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.48 kg (6.4%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	12 %
Gotowanie	Talus yc	10 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus tb	20 g	10 min	7.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Talus tb	30 g	20 min	7.4 %
Whirlpool	Idaho 7	30 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Chinook	30 g	20 min	11.5 %
Na zimno	Talus yc	40 g	4 dni	9.3 %
Na zimno	Idaho 7	40 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	40 g	4 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis