

## West Coast a'la Monsters

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **107**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Pilsen	5 kg (61.7%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Pale Ale	1 kg (12.3%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Pszeniczny	1 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (12.3%)	85 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	13 %
Whirlpool	Cascade	100 g	5 min	15 %
Na zimno	Chinook	20 g	6 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	10.5 %