

## West Coast high noon 2 PK

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Pilsner Malz Best	0.5 kg (12.5%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.5 kg (12.5%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	11.6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	5.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	11.6 %

Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	5.8 %
----------	---------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
BRY-97 American West Coast	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	---