

## West Coast high noon3PK

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4 kg (93%)	81 %	3
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.1 kg (2.3%)	75 %	71
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Carapils	0.1 kg (2.3%)	--- %	---

### 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

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

### Dodatki

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