

West Coast I

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadź używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (32.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (19.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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