

## West Coast II

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **81**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	11.9 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale