

West Coast Kicks

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (78.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (15.8%)	78 %	4
Ziarno	Crystal 150	0.2 kg (5.3%)	72.8 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis