

West Coast / Kweik

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (26.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.6%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (3.8%)	75 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.2 kg (1.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chinook	45 g	90 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	50 min	6 %
Gotowanie	Calypso	20 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Lemon drop	40 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	30 g	20 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's