

## West Coast PA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (35.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.9%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
West Coast L	Ale	Suche	11 g	Lallamend

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	---