

West Coast pl 3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (35.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (35.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (3.5%)	70 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (2.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	40 g	10 min	7.4 %
Gotowanie	Crystal	40 g	10 min	2.4 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial pl	40 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook pl	40 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Crystal	40 g	30 min	2.4 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial pl	40 g	30 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6.4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirfloc	1.6 g	Gotowanie	5 min