

## West Coast (szczeciński)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1.2 kg (33.3%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (8.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	10.3 %
Gotowanie	Citra	8 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	5 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	0 min	8.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	8 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	8 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	8 g	10 min	8.4 %
Whirlpool	Simcoe	8 g	10 min	14.5 %
Na zimno	Citra	18 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	18 g	4 dni	8.4 %
Na zimno	Simcoe	18 g	4 dni	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	4 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	60 min