

WEST COST #17

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **65**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.3%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	50 g	30 min	8.3 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Na zimno	Zula	50 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	4 dni	4 %
Na zimno	Styrian Dragon	50 g	4 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis