

## Zachodnie Wybrzeże

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (20.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.15 kg (3.9%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra szyszki	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------