

West Coast

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (92.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %