

## West Coast IPA 14

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **105**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	7 kg (100%)	--- %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	33 g	15 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	33 g	5 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	33 g	0 min	14 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis