

West coast ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (40.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (56.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	38 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %