

## West Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (78.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (13.2%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7.9%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Notatki

- reszta chmieli '0, whirlpool i zimna  
31 maj 2017, 00:23