

West Coast Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	60 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	30 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	20 g	5 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min