

#1 West Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (58.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12.5 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	37.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	65 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	12 %
Na zimno	Citra	47.5 g	10 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14.38 g	Fermentis