

# GSK West Coast IPA 2023

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (32.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	5 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---