

Hestfaret West Coast IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (58.3%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	70 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	38 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %