

## New Zealand West Coast

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (85.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	20 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	20 min	7.8 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Whirlpool	Kohatu	10 g	15 min	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Kohatu	30 g	3 dni	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min