

NOWY WEST COAST

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **10.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (74.9%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Light	1 kg (22%)	95 %	20
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.14 kg (3.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	20 min	15 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
USWC	Ale	Suche	11 g	GOZDAWA