

Polska A aka West Coast

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.6**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale clear choice | 3.5 kg (58.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Chevallier Heritage Malt | 1 kg (16.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 10 min | 13.1 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 100 g | 2 dni | 2.7 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 2 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |