

Weast coast 4/21

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **78**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	5 kg (85.5%)	79 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5.1%)	78 %	16
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.6%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	25 min	12 %
Gotowanie	Centennial	25 g	25 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---