

West Coas IPA 14 BLG

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (58.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	60 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's