

## west coast

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.32 kg (79%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.966 kg (14.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %