

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 | Pilzneński | 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 % |