

West coast

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (96.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-05	Ale	Suche	11 g	Safbrew