

West Coast

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **76**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Chinook	5 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Chinook	15 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis