

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 |