

West Coast

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **3.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (12.5%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.4 kg (10%) | 100 % | 0 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (2.5%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11.5 % |
| Whirlpool | Cryo Pop | 25 g | 15 min | 24.2 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvignon | 30 g | 15 min | 11 % |
| Na zimno | Spectrum Citra + Eldorado | 40 g | 3 dni | 25 % |