

## 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 %       |