

West Coast IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **67**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	40 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM700	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile