

West Coast IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **78**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	10.2 kg (83.6%)	80 %	---
Cukier	Cukier	2 kg (16.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis