

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **73**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.3 kg (93.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis