

West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	--- %	---
Cukier	Cukier	0.1 kg (3.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	8 g	60 min	17.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	1 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	1 min	5.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	1 min	12.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	5.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	---