

West Coast Ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale(niemcy) | 3.7 kg (94.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Cara pils(niemcy) | 0.2 kg (5.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g | 50 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 35 g | 13 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Zula | 35 g | 7 min | 7.3 % |