

West Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (27.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	0 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	0 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis