

West Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.5%)	82 %	3.2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12.9 %
Gotowanie	Mech irlandzki	10 g	10 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equonat	25 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	4 dni	5.2 %
Na zimno	EKUANOT	25 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale