

West Coast ipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.5 kg (45.8%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	6.5 kg (54.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	80 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	120 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %