

West Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.1%)	83 %	5
Ziarno	Caramel Pale	0.25 kg (3%)	--- %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	50 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	BRU-1	25 g	10 min	15.7 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	7 dni	14 %
Na zimno	BRU-1	25 g	7 dni	15.7 %

Drożdże

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