

West Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (30.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 40 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 10 min | 16.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 25 g | 15 min | 16.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 4 dni | 16.2 % |
| Na zimno | Equinox | 50 g | 4 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |