

## West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM700	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum mobile