

West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	3.85
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	85 %	6.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	11 g	55 min	11.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	55 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	10 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	60 g	5 min	12.6 %
Gotowanie	Chinook	18 g	1 min	11.7 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

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