west coast ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**

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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg *(80.4%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(8.9%)*	78 %	4
Ziarno	weyarmann wiedenski	0.5 kg *(8.9%)*	--- %	7.5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg *(1.8%)*	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	16.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	chinook	10 g	5 min	7.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	16.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Magnum	10 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	chinook	10 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	16.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Magnum	10 g	0 min	11.8 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.