

## WEST COAST IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (86.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	0.25 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	14 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	60 min	10.4 %
Whirlpool	Falconer's Flight	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	2 dni	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	7 min	10.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile