

West coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **65**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.8 kg (37.3%)	83 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (3.9%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	3.7 kg (36.3%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.1 kg (20.6%)	85 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.2 kg (2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Gęstwa	700 ml	---