

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	25 g	55 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	135 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	75 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15 g	fermentis