

West coast ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	---