

west coast ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **71**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis