

West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo (USA)	10 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	10 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Sabro (USA)	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA)	14 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Simcoe (USA)	15 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Sabro (USA)	10 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Simcoe (USA)	30 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Amarillo (USA)	30 g	3 dni	7.9 %
Na zimno	Mosaic (USA)	30 g	3 dni	9.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min