

West Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (4%)	70 %	2
Cukier	cukier	0.25 kg (5.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinnok	10 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	altus	10 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	chinook	10 g	15 min	13.8 %