

## West Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	11.9 %
Whirlpool	Cascade	50 g	---	7.3 %
Na zimno	Cascade	50 g	---	7.3 %
Na zimno	Simcoe	60 g	---	13.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	---	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's