

WEST COAST IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (63.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (18.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (4.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.25 kg (4.5%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.25 kg (4.5%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 10 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Suche | 11 g | Omega |