

West Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %