

## West Coast IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.5 kg (89.3%)	100 %	---
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (10.7%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki owsiane błyskawiczne	200 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	CaSO4 (gips piwowarski)	11 g	Gotowanie	20 min