

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 |