

West Coast IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's