

West Coast IPA #7

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **79**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Equinox	30 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile