

West Coast IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **65**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	40 g	10 min	14 %
Whirlpool	Azacca	100 g	0 min	14 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand BRY-97 American West Coast	Ale	Suche	11 g	Lallemand