

"West Coast" IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilznieński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Viking Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormogarden	Ale	Gęstwa	4 ml	Lars Garshol