

West Coast IPA light

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentum

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy gorzka	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy słodka	50 g	Gotowanie	10 min