

West Coast IPA MOD

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.1 kg (95.3%)	82 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (1.6%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis