

west coast ipa tt

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **610 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **640.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **771.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **420 L**
- Całkowita objętość zacieru **560 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	120 kg (85.7%)	85 %	5
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	słód owsiany	10 kg (7.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	150 g	90 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	700 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	300 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	200 g	90 min	13.5 %