

## West Coast IPA z zieloną herbatą

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (33.3%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	1 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zielona herbata	120 g	Fermentacja cicha	1 dni