

West Coast IPA ZM

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (76.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	150 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	3 min	10 %
Na zimno	Mosaic	160 g	7 dni	10 %

Drożdże

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