

west coast is the best

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %