

## West Coast Polish IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.2 kg (100%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	25 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	vermelho	25 g	5 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	exp 2/20	25 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Zula	25 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	amora preta	25 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	vermelho	25 g	5 dni	9.1 %
Na zimno	exp 2/20	25 g	5 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's