

West Coast IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (15.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 40 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 10 g | 10 min | 4.1 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 1 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 20 g | 2 dni | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|------------------------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | BROWAR 100 MOSTÓW/ WHITE IPA |