

WEST COST #16 (z 14 co bardzo dobre)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **73**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (28.6%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Styrian Dragon	50 g	30 min	7.2 %
70-80 stopni				
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
70-80 stopni				
Whirlpool	Zula	50 g	30 min	8.3 %
70-80 stopni				
Na zimno	Styrian Dragon	50 g	4 dni	7.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	4 dni	4 %
Na zimno	Zula	50 g	4 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis