

## West Cost IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (26.7%)	8 %	6
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile