

r ddh west coast ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.68 kg (65.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (24.5%)	79 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (4.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	22 min	12.3 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	22 min	11.2 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	22 min	10.5 %
Gotowanie	Sabro	8 g	12 min	12.3 %
Gotowanie	El Dorado	8 g	12 min	11.2 %
Gotowanie	Falconer's Flight	8 g	12 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	7 g	1 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	7 g	1 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	7 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	25 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	El Dorado	25 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Falconer's Flight	25 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis