

#3 West Coast IPA Nevada

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **79**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal pilzneński jasny	5 kg (100%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Warka nr 3, nauki ciąg dalszy - za dużo IBU, celować w max 60-65, chmiele na 30-25 minut bez sensu, zdecydowanie za mało dałem na chmielenie na zimno, powinno przy 20 litrach być minimum 100 gram
8 cze 2020, 18:04