

#42 DDH West Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **65**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Green Bullet	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	20 min	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

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