

#42 West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom)	1.5 kg (21.4%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Challenger	16 g	40 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	8 %

Notatki

- Wyszło 20,5L 14,2BLG
CICHA 11/03 przy 4,5BLG:
A: +31g Oktawia
B: +37g Cascade
ROZLEW 18/03 4,5BLG
A: 10L 49g cukru
B: 10,5L 52g cukru
18 mar 2020, 12:17