

#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