

# IPA #20 WEST COAST GORZKI JAK CHUJ

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **94**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **465.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **598.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	133 kg (100%)	80.6 %	3.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe Cryo	600 g	60 min	26 %
Whirlpool	Simcoe Cryo	800 g	15 min	26 %
Whirlpool	Idaho 7	1000 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Idaho 7	3000 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Simcoe Cryo	2200 g	3 dni	26 %
Na zimno	Vic Secret	5000 g	3 dni	19.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

## Notatki

- Simcoe Cryo, Vic Secret, Idaho7 razem 15 kg  
100 IBU  
19 mar 2024, 23:21