

## Polish West Coast IPA 40I DS

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (90.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | carabody            | 0.5 kg (9.1%) | 79 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat   | 15 g  | 50 min | 12.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | iunga    | 15 g  | 15 min | 9.4 %      |
| Whirlpool                 | Książęcy | 100 g | 20 min | 7 %        |
| Na zimno                  | Zula     | 100 g | 2 dni  | 8.3 %      |