

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 %