

# Season west Coast ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	46 g	60 min	14 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	0 min	12.7 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	100 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletka klar	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Aromazyme	2 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

## Notatki

- Na biotransformację 30g chmielu  
3 cze 2024, 22:02