

## #Sowa 58 - West Coast

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **70**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (65.4%)	80 %	25
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.8 kg (15.4%)	99 %	9
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (19.2%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo 12.2023	30 g	20 min	9 %
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Simcoe 10.2023	30 g	20 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo 12.2023	30 g	0 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe 10.2023	30 g	0 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	28.3 g	60 min	2.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min