

## wcdipka

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.15 kg (94%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.8 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	1 min	17 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %

### Notatki

- West Coast Double IPA 18-20°Blg  
Mocne, jasne, wytrawne, bardzo gorzkie i pachnące rześkim, intensywnym aromatem chmieli amerykańskich piwo górnej fermentacji. Tradycyjnie piwo jest klarowne, o średnio wysokim wysyceniu. Cechą charakterystyczną piwa jest bardzo wysoka goryczka chmielowa, wsparta przez intensywne nuty aromatyczne chmieli odmian amerykańskich przypominających owoce tropikalne, cytrusy, owoce pestkowe, sosnę i kwiaty. Wytrawny finisz pozwala jeszcze bardziej zaakcentować nuty chmielowe i gorzki smak.  
30 gru 2021, 13:59