

weast co ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (56%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (36%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13 %