

## WEAST COAST IPA 72

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **77**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayerman Premium Pilsner 2-2,5 EBC	6 kg (80.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	120 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	150 g	4 dni	12 %