

West coast ipa 2.0

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM ---

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 brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	7 kg (95.9%)	--- %	---
Ziarno	Carmel Pils (niemcy)	0.3 kg (4.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	27 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	35 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Izabella	30 g	7 min	4.7 %