

West Coast IPA 2 Fm 54

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (74.4%)	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	15 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	30 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Pacific Gem	40 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	0 min	11 %