

## West coast ipa 3.0

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	3.9 kg (88.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	0.5 kg (11.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	50 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	14 min	9.2 %
Gotowanie	Izabella	15 g	7 min	4.7 %