

West coast ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (46.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (23.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (23.3%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.8%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	---	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	---	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	---	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis