

West coast ipa 74

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- 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 **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (37.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 3 kg (37.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.55 kg (6.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.55 kg (6.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.15 kg (1.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.7 kg (8.8%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 4 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 4 dni | 13.2 % |
|----------|--------|------|-------|--------|