

## 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 %
----------	--------	------	-------	--------