

# WEST COAST IPA (Equanot, Citra, Nelson Sauvin)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	60 min	14 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	0 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- 29.07.24 - gorzkie, wytrawne, jak białe wino - mocno owocowe (7/10)  
29 lip 2024, 22:57