

West Coast IPA PW2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **85**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	90 %	35
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Esencje Smaku	1.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis