

## West Coast IPA v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **12**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.82 kg (90.1%)	75 %	35
Cukier	Cukier	0.2 kg (9.9%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	14 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	15 g	0 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	15 g	0 dni	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

### Notatki

- Do fermentacji: 9L - 15 BLG

Degustacja:

- piwko świetne - bardzo intensywny aromat, mocno cytrusowe i chmielone.

2 lut 2021, 08:18