

West Coast IPA v3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **9.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.87 kg (90.3%)	80 %	26
Cukier	Cukier	0.2 kg (9.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Centennial	15 g	0 dni	11.3 %
Na zimno	Columbus	18 g	0 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka do fermentacji:
- 10L, 15 BLG

Rezultat:

Bardzo dobre piwo, umiarkowana goryczka, intensywny cytrusowy aromat.

1 mar 2021, 20:16