

West Coast IPA v4

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **9.4**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (90%)	83 %	26
Cukier	Cukier	0.2 kg (10%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	11 %
Whirlpool	Citra	5 g	---	12.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	11 %
Na zimno	Citra	15 g	---	12.7 %
Na zimno	Mosaic	15 g	---	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka do fermentacji: 10L - 15BLG
Przetrzymana na whirlpoolu 30 min
Słabo odfermentowało - 4.8 BLG (smak dosyć dobry)
12 mar 2021, 16:10