

West Coast IPA vW

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.3 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (89.5%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.4 kg (10.5%)	100 %	-1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	0 dni	1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	0 dni	1 %
Na zimno	Citra	15 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Niedofermentowało - zatrzymało się przy 4 BLG.
19 sie 2021, 09:49