

West Coast IPA - Warka 3

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **4.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (70.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (17.5%) | 80 % | 16 |
| Cukier | glukoza | 0.3 kg (5.3%) | 100 % | 0 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.15 kg (2.6%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 8 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 8 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 8 min | 12 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 10 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Notatki

- Nieco zbyt wodniste i troszkę za gorzkie.
18 mar 2022, 11:41