

## 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