

west coast kpd 2017

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **56**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.5 kg (23.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 30 g | 60 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 45 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Equanot | 25 g | 0 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Equanot | 25 g | 4 dni | 13.1 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 4 dni | 13.2 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 10 min |