

West Coast WKPD 23

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.5 kg (76.3%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.6 kg (10.2%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.8%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe PK	35 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe PK	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra TB	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic TB	100 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe TB	50 g	3 dni	13.2 %

Notatki

- Woda RO kran 1:1
zacieranie 23L - 3.5 ml kwasu mlekowego

wysładzanie 7,5L - 2 ml kwasu mlekowego
14 sie 2023, 17:16