

## 30L WKPD2017 West Coast IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.77 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.73 kg (33.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.68 kg (8.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20.45 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20.45 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20.45 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Suche	27.27 g	---
-------	-----	-------	---------	-----