

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 | --- |
|-------|-----|-------|---------|-----|