

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**
- Wyszadzaj 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