

WKPD 2017

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium	4 kg (56.3%)	81 %	2.5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (35.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	17 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	17 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	17 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	17 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	17 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	17 g	0 min	13.2 %

Whirlpool	Citra	17 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	17 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	17 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	34 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	34 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	34 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

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