

The West C/C/C

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Przeniczny Viking	0.58 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.7%)	79 %	45
Ziarno	Pale Ale Malt Viking	2.8 kg (43.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7.1 %
Whirlpool	calypso	30 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	5.3 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	---
-------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% do pH 5.5	7.93 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy do wysładzania pH 5.9	3.73 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8.18 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Sól epsom	3.18 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	1.82 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Whirlfloc t	0.45 g	Gotowanie	5 min