

17. GoWest

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (46.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (15.4%)	85 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.15 kg (4.6%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis