

## Dzik i Zachód

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **91**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 2 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (66.7%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 15 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Bravo   | 50 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Cascade | 35 g  | 5 min  | 6 %        |