

Dziki zachód

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **84**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	3 kg (60%)	79 %	7
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (20%)	100 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.5 %

Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP640 Brettanomyces anomalous	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirllock-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	---