

Dziki zachód

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.13 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.55 kg (48%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.43 kg (8%)	81 %	6
Ziarno	wiedeński	0.21 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	29.79 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	19.15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	12.77 g	20 min	6 %
Gotowanie	centennial	17.02 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8.51 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	19.15 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	17.02 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	12.77 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	31.91 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	27.66 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.89 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	earl grey	63.83 g	Fermentacja cicha	7 dni