

Dziki zachód II -2019

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (87.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (2.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	mosaic	60 g	20 min	12 %
Gotowanie	centennial	35 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	40 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	centennial	25 g	1 min	8.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	earl grey	150 g	Fermentacja cicha	5 dni