

## Dziki zachód II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 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 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	mosaic	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	centennial	30 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	40 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	centennial	20 g	1 min	8.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

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