

Sunny West

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **68**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (58.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.4%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	45 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	11 g	Mangrove

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dodatek do piany	5 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min