

The West C/C/C

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (42.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Przeniczny Viking | 0.58 kg (9.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Pale Ale Malt Viking | 2.8 kg (43.9%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | calypso | 20 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 7.1 % |
| Whirlpool | calypso | 30 g | 0 min | 8.5 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 3 dni | 11.7 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Lemon drop | 50 g | 3 dni | 5.3 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------|-----|--------|-------|-----|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 20 ml | --- |
|-------------------------|-----|--------|-------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% do pH 5.5 | 7.93 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy do wystadzenia pH 5.9 | 3.73 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 8.18 g | Gotowanie | 0 min |
| Czynnik do wody | Sól epsom | 3.18 g | Gotowanie | 0 min |
| Czynnik do wody | CaCl ₂ | 1.82 g | Gotowanie | 0 min |
| Klarowanie | Whirlfloc t | 0.45 g | Gotowanie | 5 min |