

west

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (2.1%)	1 %	0
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (74.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (21.3%)	78 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.1%)	58.7 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs