

## West Gnaschin

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (84%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Wai-iti	25 g	10 dni	2.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Na zimno	Nectaron	20 g	10 dni	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	30 min	11.1 %
Na zimno	Motueka	15 g	10 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvin	10 g	10 dni	11.1 %
Gotowanie	Nectaron	12 g	30 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis