

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 Sauvín | 15 g | 60 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g | 30 min | 11.1 % |
| Na zimno | Motueka | 15 g | 10 dni | 7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 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 |