

West Island

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	35 min	13 %
Gotowanie	lunga	35 g	35 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	75 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Motueka	26 g	0 min	7 %
Whirlpool	Pacific Gem	55 g	0 min	15.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	75 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Motueka	26 g	3 dni	7 %
Na zimno	Pacific Gem	55 g	3 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile