

# west west motherfucker

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	90 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.8%)	90 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.9%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	50 g	2 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	30 g	2 min	6 %

## Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------