

WEST WYTRAWNY DO KOŚCI

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	13.89 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.1 %
Whirlpool	Centennial (71-78*)	235 g	30 min	10.1 %
Na zimno	Centennial	235 g	2 dni	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	40.74 g	Danstar