

## West z nad Wisły ver 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11 kg (95.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	20 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97 West Coast	Ale	Suche	44 g	danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	10 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc (1 tabletki)	6 g	Gotowanie	5 min