

West z nad Wisły

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	13.5 kg (93.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.9%)	80 %	16

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	20 g	danstar