

# Zachodnie Nojowo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (97%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	15 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	35 g	60 min	13.5 %

Whirlpool	Simcoe	35 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	60 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Chinook	35 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	60 min	8.8 %
Brzeczka przednia	Amarillo 2015	10 g	70 min	8 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	1 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	1 dni	14.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	1 dni	11.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	8.8 %