

[19] ⊥ "CLOUD" #2 White APA z Bergamotką

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2.2 kg (28.6%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (28.6%)	80 %	4
Dodatek	Płatki pszenne	2 kg (26%)	60 %	2
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (13%)	60 %	2
Dodatek	Płatki żytnie	0.3 kg (3.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3944 - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	2500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	20 g	Gotowanie	15 min