

#45 Walter White

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (86.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (6.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	37 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	24 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	28 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	24 g	5 min	13 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	28 g	0 min	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	10 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Sencha EG	43.2 g	Fermentacja cicha	48 dni