

Biała plama

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (4.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
przetrzymanie 20 min przed chłodzeniem				
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.7 %
przetrzymanie 20 min przed chłodzeniem				
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min