

# Funky Fluid Wai-Iti

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale     | 4 kg (63%)     | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.52 kg (8.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt | 0.33 kg (5.2%) | 76 %       | 38  |
| Ziarno | Castle Pilsen 2RS   | 1 kg (15.7%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Aromatic Malt       | 0.5 kg (7.9%)  | 78 %       | 60  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat Gor.    | 10 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Citra Uniw.    | 20 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Cashmere Uniw. | 20 g  | 5 min  | 9.4 %      |
| Na zimno  | WAI-ITI Arom.  | 50 g  | 2 dni  | 2 %        |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand New England | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | protafloc | 1 g   | Gotowanie | 15 min |