

Łajtowo

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg (41.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	BRU-1	10 g	50 min	15.7 %
Gotowanie	BRU-1	40 g	5 min	15.7 %
Na zimno	BRU-1	40 g	7 dni	15.7 %
Na zimno	BRU-1	100 g	5 dni	15.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	37.8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	100 g	Gotowanie	5 min