

II Pa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **86**
- SRM **4**
- 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 **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lipa	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	skórka cytryny	10 g	Fermentacja cicha	3 dni