

Test

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (14.5%)	79 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.2%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.6%)	74 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.25 kg (3.6%)	80 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	5 min	18 %
Whirlpool	Denali	50 g	15 min	14 %
Na zimno	Denali	50 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------