

ToudiOzjasz Sencha White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **80**
- SRM **4.1**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Palisade	30 g	7 dni	7.5 %
Gotowanie	Palisade	30 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sencha	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	mięta	10 g	Fermentacja cicha	7 dni