

ujwicotobedzieztegopiwa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.4%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.9%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

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

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	12 g	Gotowanie	5 min