

VIPa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.35 kg (5.7%)	80 %	4
Ziarno	Otręby pszeniczne	0.25 kg (4.1%)	60 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus - do fermentacji	50 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Yellow Sub - do fermentacji	50 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Equinox - Ekuanot	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Epic	50 g	4 dni	5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kolsch	Ale	Gęstwa	100 ml	fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek sodu	5 g	Gotowanie	80 min