

# Wai-iti Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **57**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Extra | 3.8 kg (100%) | 83 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | WAI-ITI    | 20 g  | 10 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI    | 20 g  | 5 min  | 4.1 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI    | 20 g  | 2 min  | 4.1 %      |
| Gotowanie | WAI-ITI    | 40 g  | 0 min  | 4.1 %      |
| Na zimno  | WAI-ITI    | 150 g | 3 dni  | 4.1 %      |