

wąsosz white ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **53**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3850 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4620 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2327.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2992.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2327.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2957.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4620 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	500 kg (75.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	60 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5000 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10000 g	10 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	10000 g	0 min	15 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	2000 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	2000 g	Gotowanie	10 min