

Wit IPA IV

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1.4 kg (43.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.6 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Citra	25 g	5 min	14.2 %
Na zimno	USA Citra	10 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe walonki V	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------------------	------	-----------	-------