

Wit IPA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (14.7%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	--- %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Płynne	12 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min