

#1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (63.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (12.7%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (18.2%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.5%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | kaffir | 0.02 kg (0.4%) | --- % | --- |
| Dodatek | kardamon | 0.008 kg (0.1%) | --- % | --- |
| Dodatek | curracao | 0.02 kg (0.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 7 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 35 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 7 dni | 10.5 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 7 dni | 15 % |
|----------|--------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | kaffir | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kardamon | 8 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kaffir | 5 g | Butelkowanie | --- |