

#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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj 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	Pszenvica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki ovsiane	0.25 kg (4.5%)	85 %	3
Dodatek	kaffir	0.02 kg (0.4%)	--- %	---
Dodatek	kardamon	0.008 kg (0.1%)	--- %	---
Dodatek	curraao	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	---