

22. Wirówka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.78 kg (26.3%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.386 kg (13%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.1 kg (3.4%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	30 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	40 g	0 min	14 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis