

#52 Podaj łąpę

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **12.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.1 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (20.4%)	85 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.4%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (34.7%)	70.5 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	1.2 kg (24.5%)	70.5 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL 2018 granulat	12 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook PL 2018 granulat	12 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Citra USA 2018 szyszka	12 g	30 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA 2018 szyszka	20 g	10 min	13.8 %
Na zimno	Chinook PL 2018 granulat	76 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Citra USA 2018 szyszka	68 g	5 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curaçao	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Gałka muskatołowa	2.65 g	Gotowanie	10 min