

#8

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **65.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (25%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Na zimno	lunga	10 g	7 dni	11 %
Na zimno	Oktawia	20 g	7 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Notatki

- Refermentacja w butelkach
~4g/L
20 maj 2022, 09:21