

## Białas

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (41.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (41.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	15 min	16.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	5 min	16.1 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	6 dni	16.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	6 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczowa	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Warka podzielona na 2 części:  
Jedna Vic secret na zimno  
Druga Centennial  
*1 mar 2017, 18:45*