

# Białobóg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **102**
- SRM **5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **26 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **26 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.5 kg (58.1%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (23.3%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.4 kg (9.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Rye, Flaked            | 0.4 kg (9.3%)  | 78.3 %     | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Idaho 7 | 20 g  | 30 min | 12.7 %     |
| Whirlpool | Idaho 7 | 30 g  | 30 min | 12.7 %     |
| Whirlpool | Riwaka  | 50 g  | 30 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |