

Biały Kuc 10L

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	0 min	13 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k 97	Ale	Suche	5.75 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	12.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	12.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rumianek	1 g	Gotowanie	2 min