

## Biały Kuc

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.9 kg (36.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (36.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (9.6%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k 97	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	25 g	Gotowanie	10 min