

Biały welon, życie jest nobelon

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.74 kg (65.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (15.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	13 %
Na zimno	Chinook	35 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min