Biały Zgorzkniały

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **75**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **51.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(41.7%)*	85 %	5
Ziarno	Pszeniczny	6 kg *(50%)*	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg *(8.3%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	40 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	2 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis