

# Bianco

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **82**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	30 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Sok z Winogron	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok z pomarańczy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni