

Dolina Muminków

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **White 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (28.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Columbus	10 g	20 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	10 min	18.5 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	3 dni	18.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis