

# Funky Fluid Wai-Iti

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (63%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.52 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.33 kg (5.2%)	76 %	38
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	1 kg (15.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (7.9%)	78 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Gor.	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra Uniw.	20 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Cashmere Uniw.	20 g	5 min	9.4 %
Na zimno	WAI-ITI Arom.	50 g	2 dni	2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand New England	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min