

Jakieś piwo

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (25%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 40 g | 30 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 150 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |