

Jakiś Biały!

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.02 kg (18%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy	0.15 kg (2.6%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	2 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	3 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	250 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest pomarańczy	58 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest limonki	40 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest mandarynek	18 g	Gotowanie	15 min