

Jasny Gwint

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (68.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (27.5%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.18 kg (2.5%)	75 %	71
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (1.4%)	73 %	177

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	65 min	11.5 %
Gotowanie	First Gold	35 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Target	15 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	cascade 7% AA	22 g	0 min	7 %
Whirlpool	Hersbrucker	20 g	0 min	3.7 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min