

Keep smiling

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3.5 kg (53.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jester UK | 50 g | 40 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Pioneer UK | 20 g | 40 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pioneer UK | 30 g | 5 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Gęstwa | 30 ml | Fermentum Mobile |