

Łajtowo

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 6 kg (50%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 5 kg (41.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (8.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | BRU-1 | 10 g | 50 min | 15.7 % |
| Gotowanie | BRU-1 | 40 g | 5 min | 15.7 % |
| Na zimno | BRU-1 | 40 g | 7 dni | 15.7 % |
| Na zimno | BRU-1 | 100 g | 5 dni | 15.7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 37.8 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 50 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Curacao | 100 g | Gotowanie | 5 min |