

IIPa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **86**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (63.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (21.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (5.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 10 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 8.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Lipa | 50 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 10 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | skórka cytryny | 10 g | Fermentacja cicha | 3 dni |