

P15

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2.15 kg (58.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszoniczny | 1 kg (27.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.25 kg (6.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (6.8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Centennial | 10 g | 70 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Azacca | 15 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 2 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 25 g | 5 dni | 14 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 5 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Liberty Bell | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 5 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Skrórka cytryny | 5 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |