

## 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	Pszeniczny	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