

Pan i Pani

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- 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 **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	3 kg (45.5%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (22.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.5%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	30 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile
-----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skóra z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min