

podejście drugie do czegoś dla miśka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (42.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (42.9%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	1 kg (14.3%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	30 g	1 min	9.7 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Barbariany	Ale	Gęstwa	100 ml	cosos