

prawie jak Pan I Pani

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **77.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	7.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17 g	Fermentis