

Przywodziciel

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pilzneński	1 kg (24.1%)	80 %	3.8
Ziarno	słód Pale Ale	1 kg (24.1%)	79 %	6
Ziarno	słód pszeniczny	1 kg (24.1%)	82 %	4.5
Ziarno	płatki pszeniczne	0.75 kg (18.1%)	--- %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	--- %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo (USA)	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Amarillo (USA)	20 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA)	10 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade (USA)	20 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Cascade (USA)	60 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

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

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Zest z pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min