

SKIPAss

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Perle	30 g	5 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min