

Soczek próba

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (33.8%)	80 %	2.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (13.5%)	60 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	enzymatyczny	0.4 kg (5.4%)	76 %	7
Ziarno	Płatki ryżowe	0.3 kg (4.1%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Falconer's Flight	100 g	5 min	10.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Cascade	100 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12.6 %

Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól kuchenna	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---