

# The Sweetest Secret

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (12%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	60 min	19.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	15 min	19.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	5 min	19.2 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	0 min	19.2 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	19.2 %