

vrmnt

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **63 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Equinox	70 g	12 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	12 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis