

## wai - iti ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	20 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	40 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	5 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	2 min	3 %
Whirlpool	Wai-iti	25 g	7 min	3 %
Na zimno	Wai-iti	65 g	3 dni	3 %
Na zimno	Wai-iti	65 g	2 dni	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US 05	Ale	Suche	7.5 g	Fermentis