

Wai-iti Ale - browar.biz

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.11 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75.6C**
- Wysładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.38 kg (100%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	13.34 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	13.34 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	8.88 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	8.88 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	8.88 g	2 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	17.78 g	0 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	44.44 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	44.44 g	2 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	9.78 g	Danstar