

wai iti pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (79.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.28 kg (5.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.25 kg (5%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (4%) | 75 % | 45 |
| Dodatek | Płatki ryżowe | 0.3 kg (6%) | 85 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 15 min | 15.5 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 25 g | 5 min | 4.1 % |
| Gotowanie | WAI-ITI | 25 g | 0 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |