

Walter White

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszenica niesłodowana	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min