

# WEED Companion

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (46.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (46.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.4 kg (6.3%)	82 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	lunga	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	70 g	7 dni	6 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

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

Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Fermentacja cicha	7 dni