

WeelPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **2.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Pilzenski	1.6 kg (26.2%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.8%)	--- %	---
Ziarno	Cara Pils	0.15 kg (2.5%)	--- %	---
Ziarno	Carmel	0.15 kg (2.5%)	--- %	20
Ziarno	Platki owsiane	0.4 kg (6.6%)	--- %	---
Ziarno	Platki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	70 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

US 04	Pszeniczne	Suche	4 g	---
-------	------------	-------	-----	-----