

WHEATPIT

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny soufflet	3 kg (50%)	--- %	5
Ziarno	słód pale ale soufflet	1 kg (16.7%)	--- %	4
Ziarno	słód pilzneński soufflet	2 kg (33.3%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	16 g	22 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	22 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	22 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	22 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	35 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------