

White

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **73**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (51%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.8 kg (18.4%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (10.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (5.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	60 g	60 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	60 g	5 dni	11 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

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

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