

Whitey

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.9 kg (54.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.6 kg (11.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (13.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	21 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14 g	0 min	6 %

Drożdże

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

WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min
Ziolo	kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	15 min