

wit

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **2.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1700 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1785 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2183.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **909.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1212.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **909.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1576.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2183.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	151.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	136.4 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	15.2 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	700 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	1000 g	20 min	13 %
Whirlpool	Cascade	1000 g	20 min	6 %
Whirlpool	Citra	1000 g	20 min	12 %
Na zimno	Equinox	2000 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	2000 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook	2000 g	7 dni	13 %
Na zimno	Motueka	3000 g	7 dni	7 %
Na zimno	Citra	2000 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile