

WIT IPA POL

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **14**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (38.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Oktawia	30 g	25 min	7.1 %
Whirlpool	Zula	30 g	25 min	5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	5 %
Ostatnie 2 dni burzliwej				
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	5 %
Ostatnie 2 dni burzliwej				
Na zimno	Oktawia	60 g	2 dni	7.1 %
Pierwsze chmienie na zimno				
Na zimno	Zula	60 g	2 dni	5 %
Pierwsze chmienie na zimno				
Na zimno	Oktawia	60 g	2 dni	7.1 %

Drugie chmielenie na zimno				
Na zimno	Zula	60 g	2 dni	5 %
Drugie chmielenie na zimno				

Drożdże

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