

Wit IPA z zieloną herbacą

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.05 kg (1.3%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	13.8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Wit	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min

Inne	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	herbata zielona Yunnan	30 g	Fermentacja cicha	2 dni