

Wit Rabbit

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 3 kg (50.8%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (33.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann zakwaszający | 0.25 kg (4.2%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (2.5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Gotowanie | 60 min |