

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