

Zemsta białego królika

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (67.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (27%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.2 kg (5.4%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |