

#113 White Wine IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.15 kg (56.7%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.72 kg (23.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (17.8%)	81 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.15 kg (2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	10 g	45 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	97 g	5 min	10.6 %
Whirlpool	Galaxy	18.3 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	4 dni	10.6 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po Chardonnay	85 g	Fermentacja cicha	12 dni
Inne	Witamina C	6.3 g	Fermentacja cicha	12 dni