

#34 CLOUD #IV White IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.4 kg (31.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.18 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1.2 kg (15.6%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Carahell Weyermann	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.22 kg (2.9%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	29.91 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Huell Melon	33 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Citra	43 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	43 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

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

FM20 Białe Walonki - starter	Pszeniczne	Płynne	1.2 ml	Fermentum Mobile
---------------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest grapefruita	60 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Rumianek	1.5 g	Gotowanie	2 min