

4/2017 - White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (40.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.09 kg (1.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszenne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	9.09 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	El Dorado	22.73 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	22.73 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	22.73 g	2 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	22.73 g	0 min	11.8 %

Drożdże

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

mangrove jack's belgian wit	Pszeniczne	Suche	10 g	mangrove jack's
--------------------------------	------------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszony liść limonki kafir	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest limonka świeży	18 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest grapefruit świeży	18 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min