

BIAŁA IPA #2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (41.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	sabro	30 g	4 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczy ogród	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka goźkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	5 min