

Bigos white ipa aka sprzątanie magazynu

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **9.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (31.6%)	80 %	30
Ziarno	Pilzński	1 kg (18.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.095 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	wędzony wiśni	0.5 kg (9.3%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	wędzony jabłoni	0.5 kg (9.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Pekko	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Pekko	10 g	1 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %

Na zimno	Pekko	20 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale