

BS51 WIT White IPA I

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **59.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

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

Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Gozdawa
------------------------------------	------------	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Starta skórka pomarańczy świeżej	50 g	Gotowanie	10 min