

BS51 WIT White IPA II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 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**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.495 kg (45.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (45.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	8 g	60 min	14 %
Whirlpool	East Kent Goldings	10 g	20 min	5 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	12.9 %

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

Notatki

- Parametry sładu dobrane orientacyjnie pod 11blg ponieważ jest to dodatkowa brzezka powstała po dłuższym wysładzaniu BS51 WIT White IPA. Ok. 6l brzezki 9blg zeszło na 11blg. Drożdże Gozdawa Classic Belgian Witbier chmielenie pod white ipę inaczej jak w większej wersji.
29 lis 2020, 20:34