

MOD Monachium WHEAT IPA PSZENICZNA#3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Perle	40 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona słodka pomarańcza 3 szt.	40 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Syrop pomarańczowy	300 g	Gotowanie	0 min