

W031- White IPA

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **56.5**
- SRM **13.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.02 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.02 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Heidelberg (BESTMALZ)	3 kg	83.8 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg	77 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg	80 %	4
Ziarno	BEST Heidelberg Wheat Malt (BESTMALZ)	0.2 kg	84 %	7
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.1 kg	73.58 %	934
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.7 kg	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	9 %
	Amarillo	50 g	30 min	7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Wit Ale	Pszeniczne	Gęstwa	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Seeds of Paradise	5 g	Gotowanie	1 min