

W039- Session White IPA 1/2 PWZ

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **37.8**
- SRM **12.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.52 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.52 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN 2RS	1.5 kg	81 %	6
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	1 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat	0.2 kg	83 %	15
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg	77 %	7
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.1 kg	73.58 %	934
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10 %
	Amarillo	50 g	20 min	8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	75 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Coriander Seed	6 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Seeds of Paradise	4 g	Gotowanie	1 min