

Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	8 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Perle	30 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 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	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszony grejfrut	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Następnie chmielimy na zimno przez 3 dni i butelkujemy.

21 sie 2019, 12:34