

WHITE AIPA 42

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (49.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.8 kg (34.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.15 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Lemon drop	60 g	7 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	świeża skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	świeża skórka cytryny	14 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	świeża skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	świeża skórka cytryny	13 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	4 min

Notatki

- Fermentacja rosła 16-22 stopnie.
6 mar 2017, 15:43