

WHITE IPA 1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.3 kg (46.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka (NZ)	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Nectarón (NZ)	30 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Motueka (NZ)	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	30 min	11.3 %
Whirlpool	Nectarón (NZ)	30 g	30 min	9.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-75
Mg-5
Na-10
Cl-75
S04-150
HCO3-0
9 lis 2023, 11:14