

White IPA#1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt	2 kg (31%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (18.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Enzymatyczny	0.75 kg (11.6%)	80 %	6
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (7.8%)	50 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Vic Secret	16 g	7 min	18.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	7 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	7 min	12 %
Na zimno	ADHA527	30 g	7 dni	14.4 %

Na zimno	Equinox	50 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Zula	50 g	1 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	łuska	500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	curasao	10 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	aframon	10 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	skórka granatu	10 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	6 min

Notatki

- F1 11/11 12,5'BLG
F2 24/11 2,0'BLG

But 01/12 1,5 'BLG vol CO2 = 3,0
ABV 5.9% Odfermentowanie 88.5%
1 gru 2019, 19:11