

## White IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2.04 kg (30.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Castle Malting Diastatyczny | 0.81 kg (12.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 1.5 kg (22.5%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 1.8 kg (27%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked                | 0.1 kg (1.5%)   | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.33 kg (5%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Acid Malt                   | 0.08 kg (1.2%)  | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 30 min | 12 %       |

|                           |        |      |        |        |
|---------------------------|--------|------|--------|--------|
| Gotowanie                 | Citra  | 10 g | 20 min | 12 %   |
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 10 g | 0 min  | 12 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min  | 13.2 % |
| Whirlpool                 | Citra  | 20 g | 0 min  | 12 %   |
| Na zimno                  | Citra  | 50 g | 4 dni  | 12 %   |
| Na zimno                  | Simcoe | 20 g | ---    | 13.2 % |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 0.81 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------|-------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Curacao           | 16.3 g | Gotowanie         | 20 min |
| Przyprawa | kolendra indyjska | 8.15 g | Gotowanie         | 20 min |
| Przyprawa | Kolendra indyjska | 8.15 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

## Notatki

- 10l wody do wysładzania o temperaturze 80 stopni  
ilość brzożki: 28l

14 dni burzliwa (16->20C), 11 dni cicha (16C)

15 lut 2017, 21:47