

White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (62%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (16.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	13.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM23 Magiczny ogród	Ale	Płynne	30 ml	---
---------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	3 g	Gotowanie	5 min
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Ostatnią dawkę chmielu dodać podczas schładzania w temp. ok 75-70 C.
31 mar 2021, 20:47