

# White IPA 15° BLG 04-11-2021 r. (Mackinac, Experimental 13459 USA, Kohatu)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński premium    | 4.8 kg (54.5%) | 81 %       | 2   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 1 kg (11.4%)   | 35 %       | 3   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2 kg (22.7%)   | 35 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 1 kg (11.4%)   | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mackinac         | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga            | 20 g  | 40 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mackinac         | 10 g  | 40 min | 10 %       |
| Gotowanie | Experimental GJ2 | 30 g  | 20 min | 6.2 %      |
| Gotowanie | Kohatu           | 28 g  | 10 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Mackinac         | 10 g  | 2 min  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium                     |
|---------------------------------------------|-----|--------|--------|----------------------------------|
| Wyeast - 3944<br>Belgian Witbier<br>starter | Ale | Gęstwa | 120 ml | Wyeast - 3944<br>Belgian Witbier |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                                                      | Ilość   | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|------------------------------------------------------------|---------|-----------|-------|
| Przyprawa       | Skórka cytryny 3 szt.                                      | 15.11 g | Gotowanie | 2 min |
| Dodatek smakowy | Sok z 3 cytryn                                             | 138 g   | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa       | Skórka limonki 2 szt.                                      | 15.82 g | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa       | Sok z limonki 2 szt.                                       | 52.74 g | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa       | Kolendra Indyjska<br>8g/10 litrów dano<br>20 g / 25 litrów | 20 g    | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa       | skórka z<br>pomarańczy 1 szt.                              | 10 g    | Gotowanie | 2 min |
| Przyprawa       | sok z pomarańczy 1<br>szt.                                 | 10 g    | Gotowanie | 2 min |

## Notatki

- Zest smażony.  
6 lis 2021, 10:30