

White IPA 2 centennial

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (69.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (14%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.333 kg (4.6%)	80 %	18
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.25 kg (3.5%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Carared	0.33 kg (4.6%)	75 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	65 min	14.5 %
Gotowanie	Admiral	25 g	40 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	8.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 LibertyBell	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min