

White IPA `20

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (61.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	85 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Gęstwa	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy suszona	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	1 min