

White IPA #3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	10 g	75 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.9 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	17.9 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	13.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12.7 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	11.9 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	17.9 %
Whirlpool	Sabro	20 g	30 min	13.8 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	11.9 %
Na zimno	Galaxy	80 g	5 dni	17.9 %

Na zimno	Sabro	80 g	5 dni	13.8 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórkę gorzkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórkę słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min