

White IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (22.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.1 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (9.4%)	80.5 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	13.6 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	19.5 g	0 min	14.2 %

Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszone skórki cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszone skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Dodać 200 ml gęstwy
26 maj 2018, 14:59
- Pierwsze próby wskazują że jest to moje najlepsze piwo ever :)
28 cze 2018, 18:58