

White Ipa 37

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (24.4%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne błysawiczne	1.6 kg (19.5%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (7.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	7 dni	4.6 %