

white ipa earl grey

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (5.6%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5.2 g	40 min	12 %
Gotowanie	Topaz	5.2 g	40 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13 g	3 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7.8 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	7.8 g	3 min	15 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	13 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	13 g	4 dni	13.2 %

Na zimno	Topaz	13 g	4 dni	15 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata earl grey	52 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	drożdże piekarnicze świeże	26 g	Fermentacja burzliwa	28 dni
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórki curacao	5 g	Gotowanie	5 min