

White IPA I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **6.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.8 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1 kg (27.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.6 kg (16.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	USA Amarillo	20 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	USA Citra	30 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	USA Amarillo	20 g	0 min	8.6 %
Na zimno	USA Citra	10 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	USA Amarillo	10 g	7 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	70 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min