

White IPA v.1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Bestmalz	1 kg (16.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Idaho	60 g	3 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Gunpowder (napar)	25 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Hibiskus (napar)	25 g	Butelkowanie	---