

## #0 WHITE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	3 kg (47.6%)	--- %	4
Ziarno	Płatki pszenne	2.5 kg (39.7%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.3%)	--- %	4
Ziarno	Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®	0.4 kg (6.3%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus	20 g	15 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	8.3 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12.6 %

Na zimno	Motueka	20 g	2 dni	8.3 %
----------	---------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kolendra indyjska	7 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- kleikowanie 2kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 30 minut);  
łuska ryżowa na mash out;  
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;  
skórki i kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczane na gorąco przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 18-19°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-24°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,3-2,4 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni

opcja: 1/2 warki z dodatkiem na fermentację cichą na max 2 dni zielonej herbaty sencha w ilości 3g na litr  
16 lis 2019, 18:10