

14: BIAŁE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (44.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	15 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Idaho 7	10 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	15 g	6 dni	9.7 %
Na zimno	Idaho 7	15 g	6 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest z pomarańczy	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	1 g	Fermentacja cicha	6 dni
Przyprawa	zest z pomarańczy	1 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Zabutkowane 19 butelek 02.01.18. Gładkie, fajnie pijalne, kolendra wyczuwalna mocno, mimo małej ilości jest tu jej za dużo, jednak do gotowania niż na zimno. Pomarańcz wychodzi wraz z ogrzaniem w aro. Pierwsze warzenie na Idaho, nie jest to samograj, raczej do zmienienia. Ogólnie piwo na plus...
11 sty 2018, 09:02