

## #2 White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	32 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	43 g	3 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	13 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------	------	-----------	--------

## Notatki

- Warzenie - 07.06.2020  
Przelane na cichą - 23.06.2020 - 5°Blg  
Butelkowanie - 29.06.2020 ~ 2°Blg

Do zacierania i wystadzania użyto wody źródlanej Amita (niskotłodowa) kupinej Carrefour. Skład:

Kationy

wapniowy (Ca<sup>2+</sup>) - 97,19

magnezowy (Mg<sup>2+</sup>) - 14,58

sodowy (Na<sup>+</sup>) - 6,60

potasowy (K<sup>+</sup>) - 0,80

Aniony

wodorowęglanowy (HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>) - 247,10

siarczanowy (SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>) - 88,88

chlorkowy (Cl<sup>-</sup>) - 17,00

fluorkowy (F<sup>-</sup>) - 0,05

Gęstość początkowa 16°Blg

Dodano 1,5 wody źródlanej Amita - gęstość 15°Blg

Drożdże uwodnione w 150 ml wody Amita o temp. ok. 18°C

Bez specjalnej kontroli temperatury, początkowe przez pierwsze 3 dni dodawana była jedna butelka 1,5 wody zamrożonej

Chmielone na zimno - 26.06.2020 o 22:00

Refermentacja - 93 gramy białego cukru rozpuszczone w 0,5 L wrzącej wody, refermentacja w piwnicy około 20°C

7 cze 2020, 10:09