

## #34 CLOUD #IV White IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.4 kg (31.2%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 2.18 kg (28.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked             | 1.2 kg (15.6%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 1.2 kg (15.6%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell Weyermann         | 0.5 kg (6.5%)   | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 0.22 kg (2.9%)  | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum      | 29.91 g | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Huell Melon | 33 g    | 30 min | 6.6 %      |
| Gotowanie | Citra       | 43 g    | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo    | 43 g    | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra       | 40 g    | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Huell Melon | 40 g    | 7 dni  | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                 |            |        |        |                  |
|---------------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki<br>- starter | Pszeniczne | Płynne | 1.2 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------------|------------|--------|--------|------------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>     | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Zest grapefruita | 60 g         | Gotowanie       | 2 min       |
| Przyprawa       | Rumianek         | 1.5 g        | Gotowanie       | 2 min       |