

#5 White IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	70 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	50 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	75 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (3.4%)	65 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	15 g	7 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	15 g	7 min	4.57 %
Na zimno	Fusion UK	15 g	7 dni	4.57 %
Na zimno	Tettnang	30 g	7 dni	4 %

Na zimno	Mount Hood	15 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Sovereign	15 g	7 dni	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 2018-08-15 - warzenie.
- 2018-08-19 - zlanie na cichą przy 4,5-5 BLG i dodanie przypraw. Trochę za wcześnie zlane na cichą najwyższej będzie trzeba zrobić restart jak nie zejdzie niżej z BLG.
- 2018-08-27- - zeszło na cichej do 2 blg, zlane do osobnego fermentora na usunięcie resztek, butelkowanie za parę dni.
- 2018-08-31- zlanie do butelek 130 g glukozy na 20.5 l piwa.
- ... nie potrzebnie mech, wyszło za bardzo klarowne.
- 15 sie 2018, 20:30