

#71 white ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (63.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Mosaic	35 g	6 dni	10 %
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	35 g	6 dni	15 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Słodka skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piwo zajęło 5 miejsce na Mistrzostwach Polski 2021.

Temperatura fermentacji pokojową 20,5 stopnia przez całą fermentację.
Nagazowanie 1,9g na butelkę

Uwagi:

Te chmiele się nie nadają na goryczkę, wyszło lekko trawiaste, dać więcej chmielu na gotowanie ale najwcześniej w 30 minucie.

29 mar 2022, 17:00