

## #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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj 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