

#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