

a' la Grodziskie White IPA VOL.2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (30.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5.5 kg (47.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1.02 kg (8.9%)	85 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.02 kg (8.9%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.48 kg (4.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	37.5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	37.5 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	37.5 g	0 min	6 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min