

Altbielitzer White IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytńi	0.5 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (36.4%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc 2019	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Magnum 2019	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace 2019	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	5 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	14 %
Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale us-50	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safeale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
S-33 przy drugiej warce				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sencha Earl grey	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	30 min