

## Biała IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho	25 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Idaho	25 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Idaho	50 g	3 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	13 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Grejpfrut (zest + sok)	200 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Woda z biedry 3  
18 kwi 2020, 17:41