

Calypso White IPA z miętą

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (11.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Calypso | 5 g | 60 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Calypso | 15 g | 5 min | 14 % |
| Whirlpool | Calypso | 50 g | 10 min | 14 % |
| Na zimno | Calypso | 100 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------------------|-------|--------------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Ziolo | Liście świeżej mięty | 50 g | Butelkowanie | --- |