

Cherry White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.48 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.61 kg (40%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.43 kg (6.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8.7 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	173.91 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wiśnie	2608.7 g	Fermentacja cicha	14 dni