

Citrus Wheat IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (48.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy słodkiej suszona	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skóra cytrynowa suszona	20 g	Gotowanie	5 min
Zioło	mięta pieprzowa	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skóra cytrynowa suszona	20 g	Fermentacja cicha	3 dni

Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy suszona	30 g	Fermentacja cicha	3 dni
Ziolo	kolendra	5 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Koniecznie pończocha do filtracji
Uważać z kolendrą
Dodanie soku z pomarańczy i z cytryny?

dopracować
19 lut 2018, 20:26