

Flaked White Tea IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **-18.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (13.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Na zimno	El Dorado	60 g	2 dni	15 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	2 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	biała herbata Silver Needle	100 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- chmienie na zimno 2 dni przed butelkowaniem
herbata 1 dzień przed butelkowaniem
odfermentowanie do 70% i wrzucam chmiel
zadaje 80% tego co miałbym zadać na nasycenie 2.4 według kalkulatora
16 cze 2022, 01:52