

Imperial White IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **69**
- SRM **0.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **150 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **150 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód przenienny Viking Malt	4.5 kg (39.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt	2 kg (17.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód Colorado Pale Base	4.5 kg (39.5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jaryllo	40 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Jaryllo	35 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Rehydratacja

Notatki

- Piwo podzielone przed fermentacją na dwie części (22 litry + 11 litrów)
21 sie 2017, 10:32
- + 22 litry
 - koniec burzliwej 2.5 Blg
 - na zimno 7 dni Citra 80g
 - na zimno 7 dni herbata zielona GUAVA + ALOES 40g*21 sie 2017, 10:32*
- + 11 litrów
 - koniec burzliwej 3.5 Blg
 - na zimno 7 dni Citra 44g
 - na zimno 7 dni liście limonki 1 opakowanie
 - na zimno 7 dni suszony ananas*21 sie 2017, 10:32*