

## It's ok to be White

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (18.8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (14.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (14.6%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

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

Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Kolendra zmielona przed użyciem				

### Notatki

- Na początku skleikować płatki w temp 60° (stosunek płatków do wody 1:4)  
7 maj 2019, 16:15