

# Kwiateq - White IPA + Hibiskus

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (26.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	0 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Mech Irlandzki	20 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Hibiskus	50 g	Gotowanie	10 min