

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 |