

Passion fruit Hazy White PIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **67**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.9%)	82 %	18
Ziarno	Żytni	0.3 kg (4.8%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-218 All the Brets	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Passion fruit	700 g	Fermentacja cicha	7 dni