

# Red White IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **11.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (53.8%)	80 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.9%)	82 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.08 kg (1.4%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	0 min