

Rozmaryn wheat IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **66.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	slod pszeniczny	5 kg (50%)	--- %	4.2
Ziarno	slod pale ale	3.5 kg (35%)	--- %	4.5
Ziarno	pszenica prazona	0.5 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	slod owsiany	0.5 kg (5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	30 min	5.2 %

Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	10 dni	12 %
Na zimno	Marynka	20 g	10 dni	10 %
Na zimno	lunga	20 g	10 dni	11 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	10 dni	5.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skorka cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	rozmaryn	10 g	Gotowanie	15 min