

Session White IPA SH Citra

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **6 min**
- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **53.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **6 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (44.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (44.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2.2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.1 kg (2.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 60 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------------------|------------|-------|------|---------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |
|------------------------------------|------------|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | zest z limonki | 100 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- młotkować kolendre

docelowo miało być 0,2 platków pszenicznych i 0,2 platków owsianych, lecz brak pszenicznych
18 kwi 2018, 13:21