

## 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