

## #TO\_DO\_Asia\_Express\_WIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **3.4**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (58.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.2 kg (23.3%)	85 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Cukier biały	0.15 kg (2.9%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	8 g	Gotowanie	10 min