

## #VII WIPA z Gruszkami

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **72**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny Heidelberg	1 kg (16.7%)	82 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.3%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Experimental P10/9	10 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Calypso	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Experimental P10/9	5 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Calypso	5 g	30 min	14.9 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Experimental P10/9	10 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Calypso	10 g	15 min	14.9 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	15 min	15 %

Aromat (koniec gotowania)	Experimental P10/9	10 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	10 g	5 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	5 min	15 %
Na zimno	Experimental P10/9	15 g	5 dni	6.9 %
Na zimno	Calypso	15 g	5 dni	14.9 %
Na zimno	Jarrylo	15 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gruszki	150 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Gruszki	300 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Gruszki	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Gruszki	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Gruszki	640 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa gruszkowa	2700 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Pulpa gruszkowa	2400 g	Fermentacja cicha	10 dni

## Notatki

- 2700 9.11  
2400 15.11  
-nie dodawać owoców podczas gotowania  
-zbyt duża goryczka  
-finalnie gruszki nie wyczuwalne  
18 lis 2018, 19:42