

Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (30.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 40 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 15 min | 8 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Perle | 30 g | 3 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Suszona słodka pomarańcza | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Suszony grejfrut | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Następnie chmielimy na zimno przez 3 dni i butelkujemy.
21 sie 2019, 12:34