

White ipa # 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny Diastatyczny	0.2 kg (3.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	10 min	14.1 %
Whirlpool	Jarrylo	35 g	2 min	14.1 %
Whirlpool	Lemondrop	50 g	2 min	5.4 %
Na zimno	Jarrylo	50 g	2 dni	14.1 %
Na zimno	Lemondrop	50 g	2 dni	5.4 %

Drożdże

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

Wyeast 3463 Forbidden Fruit	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Wyeast
--------------------------------	------------	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	whirfloc	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	NaCl	4.2 g	Zacieranie	1 min
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	1 min