

White IPA #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **6.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.3%)	75 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (5%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (3.3%)	77 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	0 min	5 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile