

White IPA #1 morele

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **6.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (53.3%)	70 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equainot	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	10 dni	11 %
Na zimno	Equainot	50 g	10 dni	13.1 %

Drożdże

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

Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	0.1 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	6 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Morele suszone	500 g	Fermentacja cicha	14 dni