

White ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Huell Melon	80 g	15 min	7.5 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	2 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal kveik	Ale	Gęstwa	10 ml	---

Notatki

- Kaffir, zest z 3 limonek, kolendra na cicha
-dziwny posmak na końcu połączony z kwasowością, jak po kveikTormodgarden
-jakaś błona w butelkach ale chyba to z dodatkow
- za niskie pH - 4,15
- mocny diacetyl na początku po refermentacji
- piwo za intensywnie limonkowe aż odrzucające
13 wrz 2020, 17:36