

White IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.04 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting Diastatyczny	0.81 kg (12.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (22.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (27%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (1.5%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.33 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.08 kg (1.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %

Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	0.81 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	16.3 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra indyjska	8.15 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	8.15 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- 10l wody do wysładzania o temperaturze 80 stopni
ilość brzezki: 28l

14 dni burzliwa (16->20C), 11 dni cicha (16C)

15 lut 2017, 21:47