

White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (62%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.6 kg (16.9%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (14.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (1.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 60 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 10 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 5 min | 13.9 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 10 min | 13.9 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12.9 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------|-----|--------|-------|-----|
| FM23 Magiczny ogród | Ale | Płynne | 30 ml | --- |
|---------------------|-----|--------|-------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 3 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | Łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | 5 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Ostatnią dawkę chmielu dodać podczas schładzania w temp. ok 75-70 C.
31 mar 2021, 20:47