

WHITE IPA 14,5 BLG # 74

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.4 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	CURACAO	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	KOLENDRA	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	SKÓRKA SŁODKIEJ POMARAŃCZY	30 g	Gotowanie	10 min