

White IPA 14 BLG z Homebrewing

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (46.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.75 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	13 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Aframon Madagaskarski	3 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- ZACIERANIE:
 - Do 2,5l ciepłej wody wsyp płatki pszeniczne i owsiane. Podgrzewaj aż do wrzenia ciągle mieszając. Wyłącz palnik i poczekaj 10 minut.
 - Dolej 5l wody i podgrzej do temperatury wsypania słodów.
 - PO WARZENIU:
 - Schłodzić brzeczki do 16-18 stopni.
 - BURZLIWA:
 - fermentować w temp 19-20 stopni przez 9-12 dni i sprawdzić czy BLG nie spada
 - CICHA:
 - Przy przelaniu na cichą wrzucić Mosaic, trzymać 4-5 dni
 - temperatura kilka stopni niższa niż na burzliwej
 - BUTELKOWANIE:
 - 70g cukru na 10l piwa rozpuszczone w 100ml wody
 - zalecane leżakowanie 4 tygodnie
- 22 lis 2018, 17:12