

White IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Lalbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	1 min

Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	1 min
-----------	--------------------------	-----	-----------	-------

Notatki

- Receptura od Homebrewing
Fermentacja burzliwa - 9-12 dni
Fermentacja cicha - 7-10 dni
30 maj 2024, 22:33