

White IPA #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (35.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	7.7 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki świeżej pomarańcz 5	150 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min