

## White IPA #2

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (27.8%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (33.3%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	3.27 %
Whirlpool	Książęcy	100 g	30 min	7.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	100 g	30 min	3.27 %
Na zimno	Książęcy	100 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Książęcy	100 g	3 dni	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Inne	Rice Hulls	200 g	Zacieranie	90 min

## Notatki

- Skórki pomarańczy zostają do cichej  
22 lip 2024, 08:41