

## 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*