

WHITE IPA 22

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **4.4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40.8%)	81 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2%)	75 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcze (pulpa)	1500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	4 dni