

White IPA #3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (37.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Marynka | 10 g | 75 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 11.9 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 10 min | 17.9 % |
| Gotowanie | Sabro | 10 g | 10 min | 13.8 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 12.7 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 30 min | 11.9 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 30 min | 17.9 % |
| Whirlpool | Sabro | 20 g | 30 min | 13.8 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 5 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 80 g | 5 dni | 11.9 % |
| Na zimno | Galaxy | 80 g | 5 dni | 17.9 % |

| | | | | |
|----------|-------|------|-------|--------|
| Na zimno | Sabro | 80 g | 5 dni | 13.8 % |
|----------|-------|------|-------|--------|

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | kolendra | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka gorzkiej pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 10 min |