

White IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (65.1%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	80 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	25 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	20 min	7.8 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Kohatu	50 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Bitter Orange Peel	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kaffir lime leaves	10 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- 100% wody RO
Ca 94, Mg 5, Na 28, SO4 54, Cl 175, pH 5.3
8 maj 2018, 22:21