

## White IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński   | 1.5 kg (28.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale     | 1.2 kg (22.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno  | Strzegom Pszeniczny   | 1.1 kg (20.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno  | Heidelberg            | 0.5 kg (9.4%)  | 80.5 %     | 2   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (9.4%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne     | 0.3 kg (5.7%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.2 kg (3.8%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo   | 13.6 g | 60 min | 9.3 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 25 g   | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo   | 30 g   | 15 min | 8.7 %      |
| Gotowanie                 | Galaxy     | 20 g   | 15 min | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 19.5 g | 0 min  | 14.2 %     |

|          |            |      |       |        |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Galaxy     | 30 g | 2 dni | 14.5 % |
| Na zimno | Amarillo   | 50 g | 2 dni | 8.7 %  |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 2 dni | 9.5 %  |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Ale | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra                  | 10 g  | Gotowanie | 5 min  |
| Przyprawa | Suszone skórki cytryny    | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Suszone skórki bergamotki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Curacao                   | 15 g  | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- Dodać 200 ml gęstwy  
26 maj 2018, 14:59
- Pierwsze próby wskazują że jest to moje najlepsze piwo ever :)  
28 cze 2018, 18:58