

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (27.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	13 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	13 min

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 2,5kg
- Słód pszeniczny VIKING MALT 1,5kg
- Płatki pszeniczne 1,0kg
- Płatki owsiane 0,4kg

Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao 30g
Kolenda 10g

Chmiel Centennial 20g
Chmiel Mosaic 40g
Chmiel Columbus 25g
13 wrz 2018, 14:35