

WHITE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (50.9%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- wsypanie płatków do wody 50st i podgrzanie do do 65st. (50min) podgrzanie do 72st na 20 min, następnie mash out.

wysładzanie przy użyciu 40 litrów wody o temp 80stopni.

finalnie wyszło 50L 13BLG.

po tygodniu drożdże be-134 7,1brix - 3.3blg

po tygodniu drożdże k-97 7,1brix - 3.3blg (75.5%)
4 lis 2018, 15:14