

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **86**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 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	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (36.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	40 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Zacieranie:
Do 12 l ciepłej wody wsyp płatki. Gotuj 5-10 min. mieszając.
Dodaj 5 l zimnej wody i ustaw temp. na 68 C.
Dodaj słody. Trzymaj 50 min. w temp. 64-65 C.
Podgrzej do 72 C i trzymaj 15 min. lub do negatywnej próby jodowej.
Wystładzaj do uzyskania 23 l brzeczki.
10 lut 2019, 19:39

- Ferm. burz. 9-12 dni w temp. 19-20 C.
Ferm. cicha 3 dni w temp. 19-20 C.
Refermentacja 14 dni w temp. 22-24 C.
10 lut 2019, 19:55