

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (41.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	7 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	7 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- 29.03.2019 - warzenie. Ekstrakt początkowy 12 BLG.
Fermentacja burzliwa 16 dni
14.04.2019 - przelanie na cichą. Ekstrakt 2 BLG.
Fermentacja cicha 7 dni
Chmiel na zimno na 3 dni - Citra i Cascade po 7 g.
20.04.2019 - rozlew. Ekstrakt 2 BLG
Glukoza do refermentacji wg miarki.
ABV 5.4% Odfermentowanie 83.9%
15 kwi 2019, 09:32