

White IPA 70L z aframonem

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **66**
- SRM **3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **54.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9.8 kg (67.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (9.6%)	85 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	1 kg (6.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	105 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	210 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Suche	30 g	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	52 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	105 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	17 g	Gotowanie	5 min