

White IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny ciemny Bestmalz	1 kg (20.2%)	81 %	20
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.5 kg (10.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.1%)	85 %	4.5
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	0.3 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska + Curacao 10g + 10g	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska + Curacao 5g + 10g	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Łuska ryżowa do zacierania - 0,2 kg
Płatki pszeniczne, pszenice niesłodowaną oraz płatki owsiane kleikujemy razem w temp. 64°C przez 30 min w stosunku 1:5 (ziarno/woda)
Kolendrę indyjską rozcieramy delikatnie w młynku
20g centennial dodajemy na ostatnie 3 dni fermentacji cichej
Napar z liści kafiru (5g) oraz werbeny cytrynowej (5g) dodajemy tuż przed rozlewem
Zakwaszanie wody do wysładzania za pomocą kwasu mlekowego (5ml na 18l wody)
Pożywka dla drożdży - rozpuścić w ciepłej wodzie i dodać do gotującej się brzezki na 10/15 minut przed końcem gotowania.
9 wrz 2019, 20:14