

White IPA by Chimerr

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilznieński Premium Weyermann	3 kg (44.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszenne błyskawiczne	1.7 kg (25.4%)	80 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann	1.7 kg (25.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (4.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	6 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Cascade	35 g	3 dni	6 %
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Curacao, suszona skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Pszenicę i płatki owsiane kleikujemy w 70°C przez ok. 30 min, stosunek wody 4:1. Gips dodajemy zależnie od profilu wody. Chmienie na zimno przez 3 dni pod koniec fermentacji.
15 lis 2023, 12:27