

White IPA II

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórki z 2 pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Skórki obrane z pomarańczy za pomocą obieraczki do ziemniaków.
13 lis 2018, 09:22