

# White IPA na Mistrzostwa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Extra Pale Ale	3 kg (50%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	10.3 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	1 min

Przyprawa	Skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	1 min
-----------	-------------------	------	-----------	-------

### Notatki

- 100 g łuski ryżowej do filtracji  
4 kwi 2021, 22:33