

# White IPA na Opolski KPD

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (55.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (32.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	7 g	60 min	65 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	75 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	3 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Woda kran RO 1:1  
zacieranie 22.5L - kwas mlekowy 2 ml  
wysładzanie 7L - kwas 3 ml  
*5 paź 2023, 20:57*