

## White IPA (Piwowar) (z Radkiem)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 2.4 kg (42.9%) | 60 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki owsiane    | 0.4 kg (7.1%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno  | Pilzneński        | 2.8 kg (50%)   | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Whirlpool | Citra   | 30 g  | 20 min | 12 %       |

Citrę dodaj podczas chłodzenia, gdy temperatura osiągnie 75-79 stopni C.

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g  | Gotowanie | 0 min |

|                 |                            |      |           |       |
|-----------------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa       | Aframon madagaskarski      | 5 g  | Gotowanie | 0 min |

## Notatki

- Zacieranie:
  - do 12l ciepłej wody dodaj płatki. Mieszaj aż do wrzenia.
  - odczekaj 5-10min
  - dodaj 5l zimnej wody
  - podgrzej do 68 stopni C
  - dalej wg kroków w recepturze wyżejKolendrę i aframon rozetrzyj w młynku.  
Dodatki (kolendra, skórki pomarańczy i aframon) dodaj po 60min gotowania, wyłączając palniki.  
29 sie 2023, 12:43