

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