

White IPA - Poter KO +++ CH2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **77**
- SRM **4.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (41.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.3 %
Whirlpool	Sabro	3 g	20 min	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy słodkiej	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki cytryny	10 g	Gotowanie	5 min