

White IPA [robocza]

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	70 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	15 g	70 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sencha Earl Grey	66 g	Fermentacja cicha	5 dni