

# White IPA V.1.0 CZAPLA 15BLG

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3 kg (40.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.4%)	60 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	7.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	7.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	11.7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	KOLENDRA	20 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	3 min