

WHITE IPA v1 #107

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński - viking	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Mep©Ale	0.2 kg (3.8%)	82.1 %	5.2
Ziarno	pszeniczny bruntal	0.9 kg (17.3%)	85 %	5
Ziarno	pszenica niesłodowana	1.2 kg (23.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	5 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	5 min	9.2 %
Na zimno	Hallertau Blanc	27 g	2 dni	9.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	10 g	2 dni	13.1 %

Na zimno	herbata Sencha lemon	30 g	2 dni	1 %
----------	-------------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile
10 łyżek rzadkiej gęstwy 25-dniowej				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	3.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	5.09 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	curacao (suszone)	15 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	kolendra mielona	20 g	Gotowanie	3 min
Klarowanie	mech irlandzki	0 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---