

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 | --- |