

White IPA - Wersja 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-10.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale - IREKS	2.5 kg (41.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny - IREKS	2.5 kg (41.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	70 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Equinox	40 g	7 dni	13.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy słodkiej	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min