

white session ipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	1 min	7 %
Na zimno	Zula	30 g	4 dni	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kaffir	6 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	skórka pomarańczy/grejruta/mandarynek świeży	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sok pomarańczowy	250 g	Gotowanie	1 min