

WIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (20%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1 kg (20%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.6 kg (32%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (20%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 75 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 75 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 15 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 7 min |
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 7 min |

Notatki

- 1.) 10 litrów wody, dodać płatki, doprowadzić do temperatury 65 C - przerwa 25'
 - 2.) Dodać 5 litrów zimnej wody, doprowadzić do 52 C, dodać resztę sładów - przerwa 20'
 - 3.) 66 C - przerwa 20'
 - 4.) 74 C - przerwa 15'
 - 5.) Wygrzew do 78 C
- 10 sty 2017, 01:07