

## WitIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **7.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.2 kg (24.5%)	85 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (65.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.25 kg (5.1%)	72 %	49
Cukier	Cukier Karmelizowany	0.25 kg (5.1%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	4 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Uwarzone 17.11.18  
Przelane na cicha 28.11.18 6\*Blg  
Zabutelkowane 17.12.18  
Stopień nagazowania 2,4 v/v  
*30 lis 2018, 12:15*