

## #063 White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (39.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (11%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.85 kg (29.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	20 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	5 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	16.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
---------------------	------------	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	5 min