

# Biała Ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **70**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 5 kg (76.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1 kg (15.4%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked               | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 60 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade   | 60 g  | 15 min | 7.5 %      |
| Whirlpool                 | Cascade PL | 140 g | 2 min  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 10 min |