

Biała IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (49.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (42.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	13 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min