

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (35.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5.3%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min