

## White Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.8 kg (50.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	5 min	14 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	14 %
Na zimno	Hallertau Blanc	40 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	3 dni