

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **4.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (36.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.6 kg (23.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Chinook	25 g	15 min	12.5 %
Whirlpool	Equinox	25 g	15 min	14.7 %
Na zimno	Equinox	25 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	3 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Przyprawa	Zest z cytrusów	50 g	Fermentacja cicha	3 dni