

white ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (48.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.3 kg (35.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	8 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Płynne	599.4 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	9 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	zest z pomarańczy	12 g	Gotowanie	5 min