

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.5%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (44.5%)	75 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.185 kg (2.7%)	80 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.55 kg (8.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	70 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	15 min	15.6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	45 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Vic Secret	45 g	4 dni	15.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP London Fog	Ale	Płynne	50 ml	---
----------------	-----	--------	-------	-----