

White Ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (10.7%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.9%)	83 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (17.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	5 min	4.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	10 dni	10 %
Na zimno	WAI-ITI	10 g	10 dni	4.1 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm23	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---