

White IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	2 kg (28.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Exp 3/20	50 g	60 min	9.3 %
Whirlpool	Exp 3/20	75 g	20 min	9.3 %
Na zimno	Exp 3/20	175 g	3 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	7 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Kolendra	12 g	Gotowanie	0 min