

White Ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (74.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Munich Malt	1 kg (15%)	80 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Carared	0.333 kg (5%)	75 %	40
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (1.5%)	75 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	65 min	14.3 %
Gotowanie	First Gold	15 g	45 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	20 g	10 min	14.3 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
------------	------------	-----	-----------	--------