

# White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1.5 kg (27.3%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 1 kg (18.2%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Centennial             | 10 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 10 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 30 g  | 5 min  | 10 %       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao  | 30 g  | Gotowanie | 13 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g  | Gotowanie | 13 min |

## Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 2,5kg
  - Słód pszeniczny VIKING MALT 1,5kg
  - Płatki pszeniczne 1,0kg
  - Płatki owsiane 0,4kg
- Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao 30g  
Kolenda 10g

Chmiel Centennial 20g  
Chmiel Mosaic 40g  
Chmiel Columbus 25g  
13 wrz 2018, 14:35