

## White IPA #5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.5 kg (50%) | 81 %       | 2.5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 3.5 kg (50%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 40 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 100 g | 0 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| belgian wit ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|----------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g  | Gotowanie         | 0 min |
| Przyprawa | curacao  | 25 g  | Fermentacja cicha | 0 dni |