

## White IPA 57

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **85**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński | 3.4 kg (45.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny          | 3 kg (40.3%)   | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Płatki owsiane      | 0.5 kg (6.7%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | zakwaszający        | 0.15 kg (2%)   | --- %      | --- |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne   | 0.4 kg (5.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Citra                  | 15 g  | 30 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 30 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 35 g  | 15 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | simcoe                 | 35 g  | 15 min | 13.3 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 100 g | 6 dni  | 13.3 %     |
| Na zimno  | Simcoe                 | 100 g | 6 dni  | 13.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                    |            |        |        |                  |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|