

## White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen      | 2 kg (61.5%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana       | 0.5 kg (15.4%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (15.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (6.2%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (1.5%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus     | 10 g  | 60 min | 12.6 %     |
| Gotowanie | Pacific Jade | 10 g  | 0 min  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Pacific Jade | 30 g  | 3 dni  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Kohatu       | 10 g  | 3 dni  | 6.6 %      |
| Na zimno  | Rakau (NZ)   | 10 g  | 3 dni  | 8.7 %      |
| Na zimno  | Citra        | 10 g  | 3 dni  | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 300 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy | 15 g  | Gotowanie  | 0 min  |
| Przyprawa       | Kolendra                   | 7 g   | Gotowanie  | 0 min  |
| Przyprawa       | Aframon madagaskarski      | 5 g   | Gotowanie  | 0 min  |
| Inne            | Łuska ryżowa               | 200 g | Zacieranie | 5 min  |
| Klarowanie      | Mech Irlandzki             | 2 g   | Gotowanie  | 10 min |