

White IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **73.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.3 kg (46.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	4.3 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.9 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	80 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	centenial	30 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Mosaic	29 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	1015 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skurka pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min