

## White IPA citra + galaxy szyszka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 10 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Citra   | 30 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 40 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy  | 20 g  | 10 min | 15 %       |
| Na zimno                  | Citra   | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Galaxy  | 10 g  | 3 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |