

White IPA

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **6.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	1.6 kg (40%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min