

## #11 WIT IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	12 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	12 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------