

## # 15 white ipa & biowar

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (54.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 3 kg (32.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1.2 kg (13%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 14.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 30 g  | 10 min | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 30 g  | 0 min  | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 30 g  | 0 min  | 8.9 %      |
| Na zimno                  | Citra                  | 100 g | 7 dni  | 13.5 %     |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórki pomarańczy | 320 g | Gotowanie | 10 min |