

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