

## #37 - White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (15.1%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Zacieranie	1 min