

## #40 White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **4**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Equinox	90 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Amarillo, Nelson i Equinox w równych proporcjach (1/1/1).

Na zimno do połowy dodać żurawinę na cichą.  
60g na zimno solo, 30g z żurawiną.  
5 maj 2020, 10:54