

#56 White IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.27 kg (56.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (26.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	7 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8 g	5 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	80 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Liście kaffir	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	0 min