

## #8 White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (38.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (15.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Topaz	15 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11 g	Brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------------------	------	-----------	-------