

## Azacca White IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **56**
- SRM **5.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (33.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.25 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.25 kg (8.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile	Ale	Płynne	100 ml	---