

## Biała IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale optima	4 kg (61.5%)	81.6 %	7
Ziarno	pszeniczny optima	1 kg (15.4%)	82.2 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński optima	0.5 kg (7.7%)	82.6 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	7 min	9.7 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Ale	Gęstwa	150 ml	---

gęstwa po wicie zebrana dzień wcześniej

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 3 pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min