

Biała IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (43.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (38.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (10.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	cascade	50 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	10 min