

## Biała Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (64.3%)	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.195 kg (2.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	7 min	15 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Cascade	20 g	15 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Suche	12 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Liście Kafir	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min