

## biała ipakonkurs

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	10.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	1 min	10.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	lunga	10 g	10 min	10.3 %