

## Biała PIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **7.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (37.1%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.1%)	1 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Sybilla	70 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	lunga	60 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki pomarańczy	130 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	30 g	Gotowanie	10 min