

## Białas

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.9 kg (12.3%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.7%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (23.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	7 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	7 min	10.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	1 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	7 min	11.8 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	7 min	8.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki z cytrusow	5 g	Gotowanie	1 min