

Białe IPA 13

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **3.6**
- 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 **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (39.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (39.1%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	15 min