

GR white ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (49.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (11.5%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

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