

## IPA #18 WHITE

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **463.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **596.3 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **463.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Wystadzaj używając **291.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	60 kg (45.3%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	60 kg (45.3%)	75 %	3.5
Ziarno	Viking Enzyme Malt	12.5 kg (9.4%)	76 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	150 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	Kolendra	650 g	5 min	1 %
Whirlpool	Galaxy 85°C	2000 g	15 min	15.9 %
Na zimno	Galaxy bio	3000 g	5 dni	15.9 %
Na zimno	Galaxy	3000 g	2 dni	15.9 %
Na zimno	Skórka pomarańczy	3000 g	2 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs