

IPA biały

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.1 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **53C**
- Wystadzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.12 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.14 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.098 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.042 kg (3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	6 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Citra	7 g	4 dni	12 %