

# IPA White

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	80 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (33.3%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	2 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	2 min	13 %