

# jestem dumny że moja ipa jest biała

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (43.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	5 g	Fermentacja cicha	3 dni