

# jestem dumny że moja ipa jest biała

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **79**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (13%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	5 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	5 min	18.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	20 min	18.2 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	20 min	18.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	18.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	10 min