

# Single Hop Eureka White IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (53.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (6.7%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	5 g	30 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	10 min	18 %
Na zimno	Eureka!	20 g	3 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---