

Whipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **75**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.6 kg (72%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	7 g	60 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	45 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	2 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	2 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	3 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %

Whirlpool	Centennial	5 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	10 %