

WHITE AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **10.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	3.4 kg (66.7%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min