

White AIPA SH

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **8.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brewa ekstrakt pszeniczny 15-20 EBC	1.2 kg (28.9%)	73 %	17
Płynny ekstrakt	Brewa - Pale Ale Malt 30-40 EBC	2.4 kg (57.8%)	73 %	35
Cukier	Glukoza	0.55 kg (13.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	40 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade PL	45 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	4 dni	5.8 %

Drożdże

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