

# White IPA 1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (52.6%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Wheat, Flaked       | 1 kg (26.3%)   | 77 %       | 7   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.3 kg (7.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 0.5 kg (13.2%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic (HBC 369) | 15 g  | 40 min | 10.4 %     |
| Gotowanie | Mosaic (HBC 369) | 15 g  | 30 min | 10.4 %     |
| Gotowanie | Wai-iti          | 10 g  | 20 min | 1.6 %      |
| Gotowanie | Wai-iti          | 20 g  | 10 min | 1.6 %      |
| Gotowanie | Wai-iti          | 20 g  | 5 min  | 1.6 %      |
| Gotowanie | Vic Secret       | 30 g  | 2 min  | 18.1 %     |
| Na zimno  | Vic Secret       | 50 g  | 0 dni  | 18 %       |
| Na zimno  | Amarillo         | 30 g  | 0 dni  | 9.2 %      |
| Na zimno  | Wai-iti          | 30 g  | 0 dni  | 3 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium  |
|-------------|-----|-------|-------|---------------|
| SafBrew Ale | Ale | Suche | 11 g  | DCL/Fermentis |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa               | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|---------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Phosphoric Acid 85% | 2 g    | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Phosphoric Acid 85% | 1.48 g | Gotowanie  | 60 min |
| Dodatek smakowy | Lemon Grass         | 10 g   | Gotowanie  | 5 min  |