

# 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