

# White IPA #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.1 kg (50%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min