

WHITE IPA #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (45.5%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.8%)	77 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	1 min	11 %