

## White IPA #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **85C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	5 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11 %
Na zimno	African Queen	50 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Southern Passion	50 g	4 dni	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczowa świeża	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	kolendra	2 g	Fermentacja cicha	5 dni