

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **78.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	weyermann przeniczny	6 kg (33.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	100 g	60 min	12.7 %