

White IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **71**
- SRM **3.2**
- Styl **American 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 **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (32.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (43.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.8%)	85 %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.16 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	5 g	10 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	45 g	30 min	15 %
Whirlpool	Eureka!	50 g	30 min	18 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	18 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066, 3 szarża	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs