White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg *(39.5%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg *(23.7%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(15.8%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg *(6.3%)*	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.4 kg *(12.6%)*	79 %	6
Dodatek	curacao	0.015 kg *(0.5%)*	--- %	---
Dodatek	kolendra	0.05 kg *(1.6%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fruit blanche g1	Pszeniczne	Suche	10 g	gozdawa

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.