

# 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## 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