

## White ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.7 kg (44.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	50 min	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coracao	12.8 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Aframom	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka cytryny	26 g	Gotowanie	2 min
-----------	----------------	------	-----------	-------