

## white ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (35.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Heidelberg	1 kg (17.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (10.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (10.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	10 min