

## White IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (44.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.7 kg (40.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	70 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	25 min	5.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	25 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	12 %

Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	5.8 %