

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.7 kg (49.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (5.5%)	58.7 %	6