

White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Malteurop	3.1 kg (50.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	6
Cukier	cukier	0.1 kg (1.6%)	90 %	1
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (23%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Pacific	34 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	citra	17 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm23	Ale	Gęstwa	250 ml	po warce 75

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	12.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	12.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	starta skórka cytryny i grejpfruta	22 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min