

White IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	6 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (13.9%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Whirlpool	Azzaca	50 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Amarillo Hopzoil	1 g	0 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest ze słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	5 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min