

White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.06 kg (40%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.295 kg (30%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.53 kg (20%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.765 kg (10%) | 77 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 16 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 15 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 2 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cashmere | 30 g | 2 min | 8.8 % |
| Na zimno | Waimea x2 | 100 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe i Mosaic | 100 g | 5 dni | 10 % |