

White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Wai-iti	15 g	5 min	4.1 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Whirlpool	Wai-iti	15 g	20 min	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	5 g	Gotowanie	5 min