

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 |