

## 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 |