

White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (21.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	60 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min