

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (45.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	mosaic	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	2 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Płynne	1800 ml	---