

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.7 kg (100%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	7 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Centennial	13 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier ze skórką pomarańczową Dr Oetkera	15 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolenda	5 g	Gotowanie	0 min