

## 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 brzeczki **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  |