

White IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (34.5%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (6.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

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

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min