

White ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5.5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.2%)	85 %	4.5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.1%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	65 min	1.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	2 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	70 min	1.5 %
Gotowanie	Triumph	10 g	50 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata sencha	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	60 min

Klarowanie	Whirflock	1.5 g	Gotowanie	60 min
------------	-----------	-------	-----------	--------