

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade	75 g	7 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	10 g	Zacieranie	82 min
pomoc w filtracji				
Ziolo	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka pomarańczowa (świeża)	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---