

## White IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (75%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (12.5%)	85 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (7.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	23 g	60 min	12 %
Gotowanie	Comet	23 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Spält	15 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	22 g	0 min	4 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	22 g	5 dni	3 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	12 g	2 dni	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z słodkiej pomarańczy (świeża)	15 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min