

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 |