

white IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	82 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	84 %	4.2
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (14.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	0 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis