

White IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	50 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Lemon drop	80 g	5 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	lisc limonki	5 g	Gotowanie	10 min