

## white ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **253 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **165 L**
- Całkowita objętość zacieru **220 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **165 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **143 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **253 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	30 kg (54.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	25 kg (45.5%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	180 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Zula	150 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	200 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Citra	150 g	0 min	12 %
Na zimno	Zula	300 g	1 dni	8.3 %
Na zimno	Zula	150 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	750 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Ale	Płynne	1900 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Whirlpool- 2kg skórki pomarańcz/ 1 kgcytryna +trawa cytrynowa+ kolędra?	3000 g	Gotowanie	0 min