

# White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (37.5%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy (Curacao)	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min