

White Ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	55 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Sencha liściasta	150 g	Fermentacja cicha	7 dni