

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (55.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 3 kg (33.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (11.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex | 10 g | 60 min | 65 % |
| Na zimno | Citra | 75 g | 3 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Centennial | 75 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 5 g | Gotowanie | 5 min |