

WHITE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny	20 g	Gotowanie	10 min