

## White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	---