

White IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	4 kg (61.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (30.8%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Biała herbata	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min