

## White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (41.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.7%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.8%)	80 %	2
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.8%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	45 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy, cytryny	20 g	Gotowanie	5 min