

## White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (45.5%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	62 min	11 %
Gotowanie	Citra	5 g	14 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	14 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	14 min	13 %
Gotowanie	yellow sub	5 g	14 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	3 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	3 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	5 g	3 min	6.4 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13 %
Na zimno	Yellow Sub	10 g	4 dni	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min

### Notatki

- Warzenie 11 maja  
Czas trwania procesu razem ze sprzątnięciem ok 5h  
Warka 15 litrów

Cicha od 20 maja  
Rozlew planowany na 26 maja  
11 maj 2016, 18:55