

## White ipa 2021

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (25%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Sabro	40 g	2 min	15 %
Whirlpool	Zula	40 g	2 min	8.3 %
Na zimno	Sabro	60 g	2 dni	14.1 %
Na zimno	Zula	110 g	2 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	whirfloc	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	NaCl	4.2 g	Zacieranie	1 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	1 min