

White IPA 20l

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Blanc Castle Malting	3.1 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	120 g	15 min	8.9 %
Whirlpool	Amarillo	145 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	230 g	2 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	90 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---