

## White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (15.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (12.5%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (12.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Brewferm Blanche	Ale	Suche	5 g	---
------------------	-----	-------	-----	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	0 min