

# WHITE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (39.1%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.4%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %