

White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (13.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min