

WHITE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (36.8%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	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 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis