

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **69**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (39.1%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.4 kg (6.3%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Summit	28 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	28 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	15 g	15 min	17 %
Whirlpool	Citra	28 g	60 min	12 %
Na zimno	Summit	70 g	5 dni	17 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	15 min