

# White IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (48.2%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	23 g	50 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm23	Ale	Płynne	100 ml	fermentum mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	12 g	Gotowanie	5 min