

White Ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5 kg (74.8%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Munich Malt | 1 kg (15%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (3.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carared | 0.333 kg (5%) | 75 % | 40 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.1 kg (1.5%) | 75 % | 175 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 25 g | 65 min | 14.3 % |
| Gotowanie | First Gold | 15 g | 45 min | 9.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Admiral | 20 g | 10 min | 14.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 5 dni | 13.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------------|-----|-----------|--------|