

## white ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	47 g	60 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	70 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min