

White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **37.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 4.5 kg (33.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Wiedeński | 4.5 kg (33.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 4.5 kg (33.3%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 100 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 33 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 33 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 33 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 33 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 84 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 84 g | 7 dni | 6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Gęstwa | 500 ml | Mangrove Jack's |