

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 %

Drożdże

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