

# WHITE IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (35.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.96 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Wsypanie płatków do wody 50st  
Podgrzanie do 65 stopni  
Dodanie siodu i przerwa 50 min  
72 stopnie 20 min  
76 stopni mash-out  
*11 gru 2018, 12:06*