

# White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (27.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	13 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	13 min

## Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 2,5kg  
Słód pszeniczny VIKING MALT 1,5kg  
Płatki pszeniczne 1,0kg  
Płatki owsiane 0,4kg

Skórki gorzkiej pomarańczy Curacao 30g  
Kolenda 10g

Chmiel Centennial 20g  
Chmiel Mosaic 40g  
Chmiel Columbus 25g  
13 wrz 2018, 14:35