

## White IPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **61**
- SRM **8.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7 kg (61.4%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny	4 kg (35.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.5%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %