

White IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2.4 kg (35.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	1 min	15 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	12 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	55 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min