

White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **69**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3.5 kg (51.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg (36.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Zythos	30 g	1 min	11 %
Whirlpool	Azacca	30 g	1 min	14 %
Whirlpool	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Zythos	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3463 Forbidden Fruit	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Wyeast

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