

# White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (42.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min