

## White IPA #5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (50%)	81 %	2.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.5 kg (50%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian wit ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curacao	25 g	Fermentacja cicha	0 dni