

## White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3 kg (53.6%)	79 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Strzegom	1 kg (17.9%)	82 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (14.3%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (5.4%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA	50 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade USA	50 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo 100g - USA	50 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo 100g - USA	50 g	3 dni	8.7 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	---
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---