

## White Ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (46.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1.5 kg (27.8%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 1 kg (18.5%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (7.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 30 g  | 2 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic                 | 50 g  | 4 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                            |      |           |       |
|-----------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórki gorzkiej pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | Kolendra                   | 10 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | Aframon madagaskarski      | 5 g  | Gotowanie | 0 min |