

## White IPA 57

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **85**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (45.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40.3%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	35 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	simcoe	35 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Citra	100 g	6 dni	13.3 %
Na zimno	Simcoe	100 g	6 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------