

White IPA #6

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź używając **16.8 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 (53.8%)	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.7 kg (10.8%)	70 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (12.3%)	60 %	4
Ziarno	płatki jaglane	0.8 kg (12.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Triumph	200 g	0 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Belgian Wit Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand