

# White IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (40.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (40.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (18.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	40 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	5 g	1 dni	12 %

## Drożdże

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

Oyl042	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentem mobile
--------	-----	--------	--------	------------------