

white ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.15 kg (29.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.55 kg (49.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.6 kg (8.3%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.5%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.5%)	80 %	2
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.12 kg (1.7%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %

Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Amarillo	18 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	18 g	14 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	18 g	14 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	---