

# White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	8 %
Na zimno	Citra i Centennial	20 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min