

# White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (31.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min