

## White IPA #7

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.8 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 (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (35.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	45 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 638 Experimental	50 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3942 Belgian Wheat	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------	------	-----------	--------