

# White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **12.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

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

Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	10 min
-----------	-----------------	------	-----------	--------