

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (12.8%)	65 %	3
Ziarno	Żytni	0.35 kg (8.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 2017	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %

Notatki

- po 15 cura i kolendra, hot head + fm23
26 cze 2019, 02:16