

# 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