

# White IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	2.4 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.8 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (10%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	2 min