

White IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 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 **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	4 dni	14 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Azacca	30 g	20 min	14 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3463	Pszeniczne	Płynne	23 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	15 g	Gotowanie	10 min