

White IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Przyprawy	50 g	0 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Zielona herbata	10 g	1 min	1 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Calypso	20 g	3 dni	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile