

# White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.2 kg (27.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (27.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (18.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	0 min
-------	-----------------	------	-----------	-------