

White Ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	1.4 kg (45.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	1.3 kg (42.6%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils (niemcy)	0.15 kg (4.9%)	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane	0.2 kg (6.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	13 g	7 min	14.5 %