

## White IPA #9

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (26.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (26.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs