

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (61.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (15.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Pacific Jade	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Kohatu	10 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	3 dni	8.7 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	0 min
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min