

# White IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (44.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (7.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Na zimno	Azacca	25 g	7 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min