

White IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.2%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (5.2%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórki świeżej pomarańcz 5	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki świeżej cytryny 0,5	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min