

## White IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 2.5 kg (41.7%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 1 kg (16.7%)   | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 2 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 50 g  | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                               | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| Fermentum Mobile FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 20 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Liście bambusa | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |