

White IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (47.6%)	85 %	3
Płatki pszeniczne; najpierw skleikować e t3mp 60-58°C przez 30 minut w 5l wody - następnie dolać wody, podgrzać i wyspać słody				
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	---
-----------------------------------	------------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	30 min
Poprawia filtrację, można dodać razem ze słodami do zacierania				
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Liście limonki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka czerwonej pomarańczy	30 g	Fermentacja cicha	4 dni