

White IPA (draft)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Palisade	25 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	10 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	10 min