

WHITE IPA Karminowa Centenial

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.33 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.79 kg (31%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.67 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12.79 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	12.79 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	12.79 g	2 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25.58 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Płynne	1023.26 ml	dom