

white ipa konkurs

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.81 kg (10.2%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.62 kg (20.5%)	79 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.27 kg (3.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.35 kg (17%)	79 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.63 kg (8%)	79 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.54 kg (6.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12 %