

## White IPA, lekka a jaka doobra

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Azacca	45 g	3 dni	14 %
Na zimno	Hallertau Blanc	60 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Fermentacja cicha	3 dni