

# White IPA Piotrka

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	70 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	5 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis