

## White IPA PL

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (41.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	5.8 %
Izabella 5,8 AA				
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	7.3 %
Zula 50g 7,4 AA				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	5.8 %
Izabella 50g 5,8 AA				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
FM23 Magiczny Ogród gęstwa 2 pokolenie po WltBierze				

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	aframon madagaskarski	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	38 g	Gotowanie	5 min