

# White IPA Sencha Earl Frey

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **6.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (58.8%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (33.6%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	galaxy	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	25 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---