

## White IPA \_ test

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (36.9%)	70 %	1
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (9.2%)	70 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Ekuanot (USA) - granulát	5 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	5 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial (USA) - granulát	5 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulát	10 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	10 g	5 min	7.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial (USA) - granulát	10 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Ekuanot (USA) - granulát	15 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulát	15 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Centennial (USA) - granulát	15 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Ekuanot (USA) - granulát	20 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Amarillo (USA) - granulát	20 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Centennial (USA) - granulát	20 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek saszetka x 2	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka grejfruta różowego	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka mandarynki	10 g	Gotowanie	5 min