

## White IPA v.2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsneński - Viking Malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (45.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Promise (RPA)	50 g	40 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Star (RPA)	25 g	0 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	92P2/4 (RPA)	25 g	0 min	14.4 %
Na zimno	PIH (RPA)	50 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	T90 blend (RPA)	50 g	3 dni	13.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon	5 g	Gotowanie	5 min