

## White IPA - warka #11

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (87%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
french saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jacks

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórki cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min