

## White IPA (WIPA)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	80 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (18.2%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	45 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka czerwonych grejfrutów (suszona)	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	currao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Płatki oraz pszenice skleikować w 12l wody. (zagotować i pozostawićna 5 minut). Następnie dodać około 5,5l zimnej wody i wsypać resztę słodów oraz wykonać korektę temperatury.  
*11 sty 2019, 17:09*