

white ipa z zieloną herbatą

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (25.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	14.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	20 min
Przyprawa	herbata zielona Sancha	50 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	1 min