

white ipa z zieloną herbatą

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- 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 **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 |