

# White IPA z zieloną herbacą

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (55.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (18.5%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 1.4 kg (25.9%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g  | 20 min | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród     | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |
| Namnożyć w starterze 1L |            |        |        |                  |