

# White IPA z zieloną herbatą

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (33.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Equinox	20 g	---	13.1 %
Whirlpool	Magnum	20 g	---	13.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	---	13.1 %
Na zimno	Magnum	15 g	---	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

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

Ziolo	zielona herbata	150 g	Fermentacja cicha	---
-------	-----------------	-------	-------------------	-----

### Notatki

- Herbata dodawana pod koniec cichej fermentacji na 12h przed rozlewem.  
*5 lis 2017, 10:13*