

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	9 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	---	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Whirlpool	Cascade	13 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Coracao	15 g	Gotowanie	5 min