

White Sand IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (63.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	7 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	horizon	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Equanot	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade DE	15 g	15 min	4.9 %
Gotowanie	horizon	15 g	0 min	14 %
Gotowanie	Equanot	15 g	0 min	12.8 %
Gotowanie	cascade DE	15 g	0 min	4.9 %
Na zimno	Equanot	35 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	horizon	35 g	3 dni	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min