

White session ipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (60%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (10%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 30 g | 10 min | 5.3 % |
| Whirlpool | Lemon drop | 30 g | 10 min | 5.3 % |
| Whirlpool | Wai-iti | 30 g | 10 min | 2.2 % |
| Whirlpool | Calista | 30 g | 10 min | 3.9 % |