

## 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 %