

White Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (6.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	70 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	70 min	4 %
Whirlpool	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Willamette	25 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	50 g	Gotowanie	0 min