

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 |