

## White wine ipa

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.9%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.9%)	85 %	8
Ziarno	Cookie	0.1 kg (1.9%)	80 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	60 %	3
Cukier	Koncentrat winogronowy	2.4 kg (46.2%)	100 %	2
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (3.8%)	80 %	7
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (3.8%)	60 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	10 min	14.3 %