

# Whiteipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **5.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.1%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.005 kg (0.1%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Chinook	5 g	1 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pomarańcza sucha	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pomarańcza świeża	35 g	Gotowanie	5 min