

## Wit IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.7%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	--- %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	35 g	1 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	12 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min