

## Wit IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **83**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (37.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.2 kg (32.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Centennial	100 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	11 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	0 min