

Wit ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (43.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (43.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 40 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 60 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | aframon madagaskarski | 5 g | Gotowanie | 5 min |