

# Wit ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- 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