

WitIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1.5 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (16.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (8.3%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg (41.7%)	77 %	4