

#37 Wheat IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (44.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.8 kg (47.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	14.9 %
Gotowanie	victoria secret	15 g	15 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	victoria secret	15 g	0 min	18.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.5 %

Na zimno	victoria secret	50 g	4 dni	18.5 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska gryczana	100 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min
dodane do wody do wysładzania				
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min