

American Weizen IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.4 kg (6.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 3 kg (50%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 2.1 kg (35%) | 80.5 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lotus | 20 g | 60 min | 16.6 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------|------|-------|------|
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 20 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Lemon | 80 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | White Labs |