

LAB #004 Wheat IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.3%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %