

Polish Wheat IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting pale ale	2 kg (55.6%)	80 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.5 kg (13.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (2.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	30 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3 %
Na zimno	zula	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis