

## Pszeniczna IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 3 kg (47.6%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (39.7%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.4 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.4 kg (6.3%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 60 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |