

## Red Wheat IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **11.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.07 kg (19.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt       | 2.5 kg (46.6%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber             | 1 kg (18.6%)    | 75 %       | 70  |
| Ziarno | Chateau Crystal                   | 0.3 kg (5.6%)   | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett              | 0.5 kg (9.3%)   | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 15 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Simcoe                 | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 50 g  | 5 dni  | 10 %       |

### Drożdze

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