

Sesyjna wheat IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **9.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.7%)	78 %	26
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	70 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.5%)	70 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (30.9%)	70 %	30
Płynny ekstrakt	S ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (30.9%)	70 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	125 ml	---