

Superdelic Wheat IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (30.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	50 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Superdelic	50 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Superdelic	100 g	0 min	9.9 %
Na zimno	Superdelic	100 g	3 dni	9.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	60 min
------	--------------	-------	------------	--------

Notatki

- Rozcieńczyć do 14 BLG

Pitch your yeast as a 1.5-L yeast starter and ferment at 64–70 °F (18–21 °C). Fermentation should take 10–14 days. Following fermentation, dry hop for five days before bottling or transferring to keg. Prime to 2.3 volumes of CO2.

2 mar 2025, 20:01