

Weselna White IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	3 kg (50%)	75 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (33.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Izabella	50 g	2 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Iunga	15 g	1 min	11 %
Gotowanie	Iunga	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis