

Wheat AIPA 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyermann Pilzneński	3 kg (50%)	84 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	84 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	13.8 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	11.5 %

Drożdże

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