

# Wheat IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.85 kg (29.1%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.9%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Cascade	35 g	5 dni	6.9 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min