

Wheat IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (58.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (34.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---