

WHEAT IPA 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (46.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	7.3 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	45 g	3 dni	10.4 %

Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia gips	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Inne	pożywka Wyeast	2.7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Butelkowanie	---