

Wheat IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 69C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Citra	40 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile