

## Wheat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2 kg (37.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 2 kg (37.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.4 kg (7.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | słód Wiedeński    | 0.4 kg (7.5%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.15 kg (2.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Słód enzymatyczny | 0.2 kg (3.7%)  | --- %      | 7   |
| Ziarno | Łuska ryżowa      | 0.2 kg (3.7%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle    | 50 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 20 min | 8.4 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 15 min | 12.6 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 40 g  | 3 dni  | 8.4 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 40 g  | 3 dni  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 3 dni  | 13.1 %     |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |