

Wheat ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.4%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.1%)	79 %	10
Dodatek	Wheat, Flaked	0.15 kg (3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	50 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	75 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

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