

Wheat IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (83.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	83 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Idaho 7	80 g	25 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho Gem	20 g	25 min	13.7 %
Na zimno	Idaho Gem	80 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Idaho 7	20 g	2 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
tormodgarden	Ale	Gęstwa	40 ml	---
espe	Ale	Gęstwa	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kreda (Redukwas)	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.1 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 70g chmielu na biotransformację. 1.1 ml kwasu mlekowego 80% do 22l wody do wystadzania. Profil wody (chmielowy): Ca - 125.5 \Mg - 4 \Na - 22.3 \Cl - 52.9 \SO4 - 142.5 \HCO3 -147.6 \
- 15 sty 2022, 00:09