

Wheat Ipa (New England)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	enzymatyczny	0.2 kg (3.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0 kg	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %

Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	2 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %