

#0 WHEAT IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	3 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2 kg (33.3%)	--- %	5
Ziarno	Płatki pszenne niesłodowane (pszeniczne)	0.5 kg (8.3%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	--- %	4
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.7%)	--- %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12.8 %

Na zimno	Citra	40 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	200 g	Zacieranie	---

Notatki

- łuska ryżowa na mash out;
 chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;
 schłodzenie brzeczki do temp. 15°C;
 fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;
 przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
 rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
 refermentacja - 21-28 dni
 16 lip 2019, 01:09