

#18 Wheat IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---