

2 Pszeniczne Polish IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **94**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	28 g	30 min	11.2 %
Whirlpool	Zula	100 g	40 min	9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Magnat	47 g	5 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs