

## 3#WHEAT IPA PSZENICZNA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (30.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (7.7%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle  | 30 g  | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle  | 30 g  | 0 min  | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Perle  | 40 g  | 5 dni  | 8.8 %      |
| Na zimno                  | Mosaic | 25 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                            | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Suszona słodka pomarańcza 3 szt. | 40 g  | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Przyprawa       | Kolendra                         | 15 g  | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Syrop pomarańczowy               | 300 g | Gotowanie         | 0 min |