

## #38 Wheat IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (47.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.2 %
12 IBU GORYCZ				
Gotowanie	Citra	10 g	6 min	13.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	6 dni	8.7 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	6 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	6 min	12.6 %
14 IBU AROMAT				
Whirlpool	Citra	23 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.6 %
WHIRLPOOL 78C ~30MINUT				
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Uwarzone 04 II

Drożdże weszły 05 II w temp ~19C  
Wspaniała to była fermentacja, nie zapomnę jej nigdy.  
18 II - 3 blg, nachmielone na cicho  
22 II - CC po 3,5 doby chmielenia na zimno  
25 II - Butelkowanie  
*5 lut 2019, 16:10*