

## #4 wheat IPA z resztek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **101**
- SRM **4.6**
- Styl **White 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (39.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.83 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.57 kg (8.9%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.8 %
Brzezka przednia	Marynka	40 g	80 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	200 g	Fermentacja cicha	10 dni