

## 5 wheat AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (40%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6.7 %