

## #52 Wheat Ipka najlepsza nowozelandzka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (51.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Waimea	20 g	0 min	17 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Waimea	50 g	2 dni	17 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile