

## #9 Wheat IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 1.8 kg (46.8%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt     | 1 kg (26%)     | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 0.4 kg (10.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.4 kg (10.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (6.5%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe        | 30 g  | 25 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe        | 30 g  | ---    | 13.2 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 25 g  | ---    | 11 %       |
| Whirlpool | Citra         | 25 g  | ---    | 13 %       |
| Na zimno  | Simcoe        | 35 g  | 2 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 25 g  | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Citra         | 25 g  | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |