

#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 |