

# American Weizen IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.4 kg (6.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.1 kg (35%)	80.5 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lotus	20 g	60 min	16.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Lemon	80 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	White Labs