

AUS Wheat IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	2.1 kg (61.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1 kg (29.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin NZ	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Zeus 2016	10 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Amarillo 2017	10 g	60 min	9.8 %
Na zimno	Nelson Sauvin NZ	50 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Victoria Secret AUS	30 g	3 dni	19.2 %
Na zimno	Galaxy AUS	30 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Enigma AUS	30 g	3 dni	16.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis