

## BS51 WHEAT IPA

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **70**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (37.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	6 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	6 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	4 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5.5 g	---

### Notatki

- Parametry słodu dobrane orientacyjnie pod 9,2blg ponieważ jest to dodatkowa brzezka powstała po dłuższym wystadzeniu American Wheat. Ok. 6l brzezki 8.5blg zeszło na 9,2blg. Drożdże pod IPA jakieś z puszek i chmielenie pod ipę.  
*2 lis 2020, 11:25*