

Imperial Wheat IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **63**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **12 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (57.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (28.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (4.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.3%)	77 %	110
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.2%)	78 %	51
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	30 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs