

# IPA pszeniczna

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **56**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.6%)	75 %	20
Ziarno	Honey Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	49
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (3.6%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	1 min	5.1 %

Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
75 stopni				
Whirlpool	Ekuanot	30 g	0 min	14 %
75 stopni				
Na zimno	Zythos	60 g	4 dni	11 %
Na zimno	Palisade	60 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Izabella	60 g	4 dni	5.1 %

## Drożdże

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