

## IPA + wheat

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **11.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | Muntons DME - Wheat | 0.5 kg (33.3%) | 95 %       | 8   |
| Suchy ekstrakt | Muntons DME - Light | 1 kg (66.7%)   | 95 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy | 10 g  | 10 min | 11.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g  | 28 min | 11.9 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 45 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g   | Safale       |