

Polish Wheat IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **68**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (60.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	40 g	3 dni	4 %
Na zimno	Marynka	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile