

## Polish Wheat IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **70**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **66 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (47.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	lunga	30 g	15 min	11 %
Na zimno	lunga	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %

Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %
----------	------------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay Hazy Daze	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Notatki

- PL W IPA 13 blg, z wysłodzin na FM 56 lekkie niskoalkoholowe  
21 cze 2019, 11:04