

Polish Wheat IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (36.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (7.3%)	78 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	1 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis