

Polish WheatIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (50.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.2 kg (41.1%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (8.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 60 g | 60 min | 6.4 % |
| Gotowanie | Izabella | 20 g | 15 min | 6.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 30 g | 2 min | 6.8 % |
| Na zimno | Sybilla | 30 g | 4 dni | 6.4 % |
| Na zimno | Izabella | 40 g | 4 dni | 6.8 % |