

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 %