

Pszeniczna IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar