

Pszeniczna IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (30.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 40 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 20 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Perle | 20 g | 10 min | 6.2 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Wit | Pszeniczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |