

# 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**
- Wysładzaj 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