

Pszeniczna IPA Warka #7

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **81**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PSZENICZNY jasny 4,2 EBC BYDGOSZCZ	2.9 kg (55.8%)	84 %	4
Ziarno	PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ	1 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	MONACHIJSKI 17 EBC BYDGOSZCZ	0.5 kg (9.6%)	81 %	17
Dodatek	płatki jęczmiene	0.8 kg (15.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum goryczka PL	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybila 8.4% aromat PL	20 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	lunga 12.5% goryczka PL	44 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Sybila 8.4% aromat PL	20 g	10 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 pokolenie 3	Ale	Gęstwa	200 ml	---